

SANDWICH

TIPP: Schmeckt auch lecker mit Kräuterfrischkäse.

Herzhaftes Butter-Croissant mit Räucherlachs, Rucola und Frischkäse

Für 10 Croissants:

.....
10 Butter-Croissants, Art. 501
200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
250 g Rucola
300 g Räucherlachs
.....

- 1 Croissants aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden.
- 2 Die Oberseiten dünn, die Unterseiten großzügig mit Frischkäse bestreichen. Dann mit Rucola sowie Lachs belegen und den Deckel aufsetzen.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.ch/rezepte

EDNA

© EDNA Backwaren AG