

Nizza: Laugencroissant mit Bonbel Butterkäse, Salami und Lauchzwiebel	Rezept
--	--------

Rezeptur für 1 Croissant:

Menge		Produkt	Zubereitung
1	Stck.	Laugencroissant	mittig der Länge nach halbieren, untere Hälfte mit
10 g		Melange (60% Margarine + 40% Butter)	vollflächig bestreichen und mit
37,5 g	3 halben Scheiben	Bonbel Butterkäse	belegen, dabei Bonbel leicht einrollen, in die Zwischenräume
20 g	2 Scheiben	Baguettesalami	in Serviettenfaltung einfügen,
3 g	3 Scheiben	Lauchzwiebeln	als Dekoration auflegen. Danach die Croissantoberhälfte auf die belegte Unterhälfte setzen.



Serviervorschlag

Nizza: Laugencroissant mit Bonbel, Salami und Lauchzwiebel	Kalkulation
---	-------------

	Menge	KG/STCK/L	Menge
Laugencroissant	1 Stck	0,350 €	0,350 €
Melange	0,010 kg	4,000 €	0,040 €
Bonbel Butterkäse	0,038 kg	9,290 €	0,348 €
Baguettesalami	0,020 kg	6,900 €	0,138 €
Lauchzwiebel	0,003 kg	2,000 €	0,006 €
Preis pro Stck			0,882 €

Die Kalkulation ist unverbindlich und dient nur als Orientierungshilfe