

Lyon: Panini mit Bonbel Butterkäse, Cantadou und Tomaten	Rezept
---	--------

Rezeptur für 1 Panini:

	Menge	Produkt	Zubereitung
1	Stck.	Panini	mittig der Länge nach halbieren, untere Hälfte mit
15 g		Cantadou Nature	vollflächig bestreichen und mit
50 g	2 Scheiben	Bonbel Butterkäse	flächig belegen. Darauf
32 g	4 Scheiben	Tomaten	verteilen. Darüber
8 g		frischen Ruccola	auslegen, Stielansätze beim Ruccola entfernen. Die Paninioberhälfte dann auf die belegte Unterhälfte setzen. Panini vor dem Verkauf im Sandwichtoaster oder Kontaktgrill erwärmen.



Serviervorschlag

Lyon: Panini mit Bonbel, Cantadou und Tomaten	Kalkulation
--	-------------

Produkt	Verbrauchte Menge	EK Preis Netto KG/STCK/L	Preis Verb. Menge
Panini	1 Stck	0,250 €	0,250 €
Cantadou Nature	0,010 kg	7,980 €	0,080 €
Bonbel Butterkäse	0,050 kg	9,290 €	0,465 €
Tomaten	0,032 kg	2,000 €	0,064 €
Ruccola	0,008 kg	8,000 €	0,064 €
Preis pro Stck			0,922 €

Die Kalkulation ist unverbindlich und dient nur als Orientierungshilfe