

Korsika: Ciabatta mit Bonbel Butterkäse und eingelegten Tomaten	Rezept
--	--------

Rezeptur für 1 Ciabatta:

Menge		Produkt	Zubereitung
1	Stck.	Ciabatta	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 den Zwischenräumen
12 g	3 x 1 Stck.	eingelegte, getrocknete Tomaten	einfügen und mit
0,5 g	3 x 1 Stck.	Basilikumspitzen	dekoriern. Anschließend wird die Ciabatta-oberhälfte auf die belegte Unterhälfte gesetzt.



Serviovorschlag

Korsika: Ciabatta mit Bonbel Butterkäse und eingelegten Tomaten	Kalkulation
--	-------------

Produkt	Verbrauchte Menge	EK Preis Netto KG/STCK/L	Preis Verb. Menge
Ciabatta	1 Stck	0,150 €	0,150 €
Melange	0,010 kg	4,000 €	0,040 €
Bonbel Butterkäse	0,038 kg	9,290 €	0,348 €
eing.,getr.Tomaten	0,012 kg	12,000 €	0,144 €
Basilikumspitzen			0,045 €
Preis pro Stck			0,727 €

Die Kalkulation ist unverbindlich und dient nur als Orientierungshilfe