

CAESAR

BRUNCHBROT



Zeit Pers.
25 Min. 6



• FOR FOOD LOVERS •

CAESAR

BRUNCHBROT

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

GESAMTDAUER: 25 MINUTEN

ZUTATEN:

1 PACKUNG CROISSANTEIG

2 HÄHNCHENFILETS

6 SCHEIBEN PANCETTA

3 EL SMOKEY HERB & SPICE MIX

6 EL GERIEBENER PARMESAN

3 EIER

12 POMODORE DELLA MAMMA

1 RÖMERSALAT

CAESAR-DRESSING

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Croissantteig ausrollen, in 6 Dreiecke schneiden und auf Backpapier legen. Hähnchenfilet in 2 cm dicke Stücke schneiden und mit Smokey Herb & Spice Mix würzen. Jede Teigscheibe mit einer Scheibe Pancetta und einem Stück Hähnchen belegen und den Teig wie ein Croissant dann aufrollen. Ca.15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Inzwischen die Eier nach Wunsch hart kochen, abschrecken und schälen. Römersalat in einzelne Blätter zerteilen, in eine Schüssel geben und mit dem Caesar-Dressing und dem Parmesan vermischen.

Brunch Brot aus dem Ofen nehmen und in der Form eines Sterns auf ein Brett legen. In der Mitte des Sterns den Salat mit den geviertelten Eiern und den Tomaten darauf anrichten.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Prospekt erhalten Sie bei Oil & Vinegar.