

## Croissant mit **FIGRELLA** und Tessiner Senfsauce Amarena Kirsche

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 150 g **Fiorella di Tomino**
- 2 TL Tessiner Senfsauce Amarena Kirsche
- 2 St. Croissant
- 80 g Kochschinken
- 1 Handvoll Salat



### ZUBEREITUNG:

1. Salat waschen, Fiorella di Tomino in Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.
2. Croissants längs aufschneiden. Untere Hälfte mit Schinken und Fiorella di Tomino belegen. Die Amarena Kirsche Senfsauce auf dem Käse verteilen. Für die vegetarische Variante auf den Schinken verzichten und nach dem Überbacken mit Salat belegen. Die Amarena Kirsche Senfsauce darauf verteilen. Zum Schluss die obere Hälfte des Croissants leicht auflegen.
3. Croissant backen. Dafür den Backofen vorheizen auf 200°C (180°C Umluft). Croissants auf einem Blech ca. 10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Oberseite der Croissants knusprig und goldbraun ist.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 15 Minuten.

Pro Portion ca. 1333 kJ, 319 kcal, E 6 g, F 23 g, KH 23 g