



Croissant

mit Kochschinken und Ei

Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken
2 Buttercroissants
etwas Kräuter-Frischkäse
1 Ei
6 Cocktailtomaten
1 Handvoll Blattsalat

So wird's gemacht:

1. Das Ei hart kochen, auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Buttercroissants in der Mitte auseinander schneiden und die beiden Innenseiten mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.
3. Das Gemüse waschen und trocken tupfen. Die Cocktailtomaten halbieren.
4. Nun die Croissants mit Salat, Cocktailtomaten, Ei und Thüringer Kochschinken belegen. Die obere Hälfte des Croissants aufsetzen und genießen!

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben