



Sandwich Deluxe

mit Birne, Gorgonzola & weißem Trüffel



Zutaten

4 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
1 Handvoll Lollo Bianco
1 EL Mayonnaise
8 Scheiben Bacon oder Frühstücksspeck
12 dag Gorgonzola
2 EL Crème Fraîche
1 TL Zitronenthymian
1 Prise Salz, bunter Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 weißer Trüffel
1 Stück Birne

Zubereitungszeit

10 min

1. Die Ölz Super Soft Sandwich Scheiben in einer Pfanne ohne Öl oder im Toaster leicht goldgelb rösten.
2. Sandwich auskühlen lassen und 2 Scheiben mit Mayonnaise bestreichen. Den gewaschenen Lollo Bianco gleichmäßig darauf verteilen.
3. Das Sandwich wird nun mit 4 Scheiben Bacon belegt und mit je 3 gewaschenen und entkernten Birnenscheiben garniert.
4. Die Creme Fraiche mit frischem Zitronenthymian und Zitronensaft verrühren, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Birnen verteilen und mit Gorgonzola bedecken.
5. Frische Trüffel darüber hobeln und die Sandwich Scheiben aufsetzen. 6. Das Sandwich diagonal mit einem scharfen Messer durchschneiden und anrichten. Guten Appetit!