

Jung & Schmitt

🍷 bringt's mit

Ditsch Sesambagel mit Grillgemüse



Zutaten: Ditsch Sesambagel, Delikant Basilikumcreme*,
Delikant Grillgemüse Aubergine, Zucchini und Paprika*,
Mozzarellascheiben, Salatblatt

*auf Vorbestellung!!

Beschreibung:

- Sesambagel auseinander schneiden
- beide Seiten mit Basilikumcreme bestreichen
- auf die untere Hälfte das Salatblatt legen
- danach abwechselnd das Grillgemüse Aubergine, Zucchini Paprika und Mozzarellascheiben auf das Salatblatt legen – zuklappen – fertig!