

PITA SANDWICH SCHINKEN

- im Steinofen gebackenes Fladenbrot
- einfaches Handling: nur auftauen; schnell zubereitet
- warm oder kalt servierbar

WARENKOSTEN	CHF 3.40
PREISEMPFEHLUNG	CHF 6.50
MARGE	CHF 3.10



- 1 Stk. 40799 Pita Sandwich, gebacken, Coup de pates®, 50 × 100 g**
- 40 G** 88660 Bundschinken geschnitten, geräuchert, 600 g
- 10 G** 13425 Pesto Rosso, Glas 200 g, Ottiger
- 25 G** 17123 Mevgal Feta AOP, gewürfelt, 2.5 kg
- 40 G** 40766 TK-Guacamole California, Freshmix, 10 kg
- 15 G** Kopfsalat, gewaschen, geschnitten
- 2 G** 10770 Zwiebel-Sprossen, 360 g
- 1 Stk.** 20261 Hot Dog Taschen klein, fettdicht, FSC Mix, 100 Stk.

1. Guacamole bei max. 5°C während 5–6 Stunden auftauen

2. Auftauen Pita Brot:

- Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
- Toaster/Grill: knusprig grillieren
- ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen

3. Pitabrot an der Seitenkante einschneiden; mit Pesto Rosso und Guacamole beide Innenseiten bestreichen

4. Feta und Kopfsalat im Pita verteilen

5. Schinken gleichmässig darüberlegen; mit Zwiebel-Sprossen ausgarnieren

6. Servieren in der Hot Dog-Tasche klein

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration