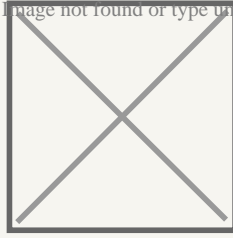


Image not found or type unknown



TRAMEZZINI MIT BACK-CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Alpenhain Back-Camembert waagrecht halbieren. Alpenhain Back-Camembert in einer heißen Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze erwärmen. Pfanne dabei abdecken.
2. Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Tramezzini-Scheiben diagonal halbieren.
3. Je 8 halbe Tramezzini-Scheiben mit Parmaschinken belegen. Alpenhain Back-Camembert darauf verteilen und mit den Birnenscheiben belegen. Restliche Tramezzini-Scheiben darauf setzen und etwas andrücken.
4. Eine Pfanne mit dem Olivenöl ausstreichen. Belegte Tramezzini darin portionsweise auf kleinster Stufe 6-8 Minuten unter Wenden braten. Die Tramezzini dabei am besten mit einem Topf beschweren.

ZUTATEN

4

4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
2	kleine Birnen
8	Tramezzini-Scheiben
8 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Olivenöl