

# CROISSANT-SANDWICH

## ZUTATEN für 10 Sandwiches

20 Stk. Croissant parisien

100 g Bratbutter

300 g Honig

10 Stk. Burrata (125 g)

wenig Pfeffer

wenig Aceto Balsamico (Crema)

200 g gehackte Pistazienkerne

30 Scheiben Mortadella (60 g)

300 g Rucola

## ZUBEREITUNG

Die Croissants mit dem Wallholz flach walzen und mit Honig bestreichen.

Die Croissants in einer Pfanne mit heisser Butter auf beiden Seiten knusprig anbraten, bis der Honig karamellisiert ist. Croissants kaltstellen.

Auf ein Croissant zwei kleine oder ein grosses Stück Burrata legen. Mit Pfeffer und Aceto Balsamico würzen.

Mortadella drauflegen und Pistazienkerne darauf verteilen. Dekorativ mit Rucola belegen. Mit dem zweiten Croissant bedecken.

Tipp: Dieses Rezept ist ideal für die Resteverwertung von Croissants vom Vortag.

