



Tramezzini-Terrine

Idee & Rezept:
Giuseppe Messina, Ristorante Pastavino Miesbach

Zubereitung:

- 1** Alle Zutaten und Werkzeuge vorbereiten
- 2** Füllung vorbereiten
- 3** Tramezziniplatten mit dem Nudelholz ausrollen und in die Terrinenform legen
- 4** Frischkäse und Füllung nach Belieben einfüllen
- 5** Mit einer Lage Tramezzinibrot abdecken
- 6** Fertiges Produkt in verschiedenen Varianten. Mit scharfem Sägemesser schneiden!

Idee:

Kleine, feine Terrinen-Stückerl der etwas anderen Art. Weiches, italienisches Milchbrot mit kreativen Füllungen.

Kreation unten mit Frischkäse, Gemüse und Gambas.

