



Cathérine Jamin und Ingo Holland

Bikini-Sandwich

ZUTATEN

für 12 Stück

100 g Butter, zimmerwarm

30 g schwarze, konservierte Trüffel (am besten Wintertrüffel)

Salz

6 große Toastscheiben

250 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

100 g Pata Negra Schinken bester Qualität, in sehr dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Die Butter mit einem Rührgerät schlagen, bis sie schaumig und weiß wird. Die Trüffel hineinreiben, den Trüffelsaft (wenn vorhanden) ebenfalls zugeben. Die Butter leicht salzen und alles kräftig verrühren.

Die Toastscheiben mit der Trüffelbutter bestreichen, 3 davon mit Mozzarella und Schinken belegen, mit je einer Scheibe Toast abdecken und anschließend bei 180 °C im Paninigrill von beiden Seiten goldbraun grillen. Alternativ ein Waffeleisen verwenden. Darauf achten, dass das Backen mit ein wenig Druck des oberen Eisens geschieht, damit die Sandwiches beim Zerteilen nicht auseinanderfallen.

Nachdem der Käse geschmolzen ist, die Toasts vom Grill nehmen und schräg vierteln, sodass Dreiecke entstehen. Lauwarm servieren.

SERVIERVORSCHLAG

Die Bikini-Sandwiches in einem Toastständer anrichten.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Negroni, Cava, Crémant, Champagner, Prosecco, leichter spanischer Weißwein wie Txakoli, leichter Fino- oder Manzanilla-Sherry

Rezept aus dem Buch:

Cathérine Jamin und Ingo Holland

Apéro – Ein leichtfertiger Genuss

Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland

ISBN 978-3-00-060054-8