

FILOTEIG- CORNETS MIT SAISONALAT UND COPPA



REZEPT FÜR ZWEI PERSONEN:

Filoteig-Cornets

ZUTATEN FÜR VIER CORNETS:

400 Gramm Filoteig
4 Blätter Lollosalat
4 Blätter Friséesalat (Endivie)
1 Tranche Coppa,
in kleine Stücke geschnitten
Kerbel
Rucola
Salz

ZUBEREITUNG: Filoteig um Kornettförmchen legen und ausfrittieren. Auskühlen lassen. Mit Saisonsalat füllen. Mit frischen Kräutern ausgarnieren und Coppa darauf verteilen.