



# Bun'n'Roll



Dieser spiralförmige Blätterteig-Bun wird aus einem köstlichen Croissantteig hergestellt und ist die perfekte Grundlage, um fantastische Burger zu machen!



Rezept-ideen

## DER PARISER

### FÜR 1 SANDWICH:

- 2 sehr dünne Scheiben Kochschinken „Prince de Paris“
- 50 g Comté, 24 Monate gereift
- 1 getrocknete Aprikose
- Ein paar Spinatblätter
- Piment d'Espelette
- Sherryessig
- Traubenkernöl
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- Den Bun 1 cm über dem Boden durchschneiden.
- Auf die untere Hälfte des Bun'n'Roll 2 sehr dünne Scheiben Kochschinken „Prince de Paris“ legen.
- Auf beide Hälften des Buns den in Stifte geschnittenen Comté legen.
- Die beiden Hälften des Bun'n'Roll für 3 Minuten bei 200°C in den Ofen geben.
- Mit 1 cl Sherryessig, 1 cl Traubenkernöl, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und der in Würfel geschnittenen getrockneten Aprikose eine Vinaigrette anrühren.
- Ein paar kleine Spinatblätter, ein paar Tropfen Vinaigrette und ein paar getrocknete Aprikosenwürfel auf den Bun geben.
- Den Bun'n'Roll mit dem Deckel verschließen und genießen!



In einem Schnellgarofen kann das Rezept noch schneller zubereitet werden