



Vitalbrötchen mit „Schneeberger“ Panini integrali con formaggio “Schneeberger”

Zutaten (für 1 Brötchen):

½ Vollkornbrötchen
etwas Butter oder Kräuterbutter
1 Salatblatt
2 Scheiben „Schneeberger“
2 Scheiben Zucchini
Kräutersalz, Olivenöl, gemischte Blüten zur
Dekoration

Ingredienti (per 1 panino):

½ panino integrale
un pò di burro o burro alle erbe
1 foglia d’insalata
2 fette di formaggio “Schneeberger”
2 fette di zucchini
sale alle erbe, olio d’oliva, fiori misti per la
decorazione

Zubereitung:

Vollkornbrötchen mit Butter oder Kräuterbutter
bestreichen.
Mit Salatblatt und Käse belegen.
Zucchini in einer Pfanne grillen und mit etwas
Olivenöl und Kräutersalz vermischen.
Zucchini auf das Brötchen legen und mit Blüten
bestreuen.

Rezept:
Rita Bernardi, Gesundheitsberaterin
und Kochbuchautorin

Preparazione:

Spalmare il burro o il burro alle erbe sui panini
integrali.
Aggiungere la foglia d’insalata ed il formaggio.
Grigliare le zucchini, condire con poco olio d’oliva
e salare.
Mettere le zucchini sul panino e cospargere di fiori.

Ricetta:
Rita Bernardi, consulente per la salute
e autrice di libri di cucina