



Schinken-Pfirsich-Stulle

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Butter	1 EL
Serranoschinken	150 g

Zubereitung

1. Pfirsich waschen, halbieren, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in grobe Streifen schneiden.
2. Brot jeweils mit etwas Butter bestreichen. Nach Belieben reichlich mit Schinken und Pfirsich belegen. Schinken-Pfirsich-Stulle mit Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	9 g