



Panino mit Vitello Tonnato und Birne

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 dunkles flaches Brot, z. B. Pane Valle Maggia
- 2 Birne, z. B. Kaiser Alexander
- 4 rote Zwiebel
- 4 Packungen Vitello Tonnato
- 120g Brunnenkresse
- n.b. Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Brot vierteln und quer halbieren.
2. Birnen halbieren und Kerngehäuse entfernen. Birnen in Schnitze schneiden.
3. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.
4. Brothälften mit Kalbfleisch und Thunfischsauce belegen. Birnen, Zwiebelscheiben und Brunnenkresse darauf anrichten.
5. Mit Pfeffer würzen. Mit Brotdeckel belegen und servieren.