Smashed Croissant mit Mortadella

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rucola	25 g
Mozzarella	1 St.
Pistazien	1 EL
Croissant	4 St.
Butter	2 EL
Honig	1 EL
Salz	
Mortadella Aufschnitt	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne

1. Rucola waschen. Mozzarella abgießen und in grobe Stücke zupfen. Pistazien grob hacken.

2. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Croissants darin ca. 2 Min. rösten. Croissants wenden, mit Honig beträufeln, mit Backpapier belegen und mit einem Topf beschweren, sodass die Croissants platt gedrückt werden. Smashed Croissants erneut ca. 1–2 Min. rösten. Anschließend salzen und auf einen Teller geben.

3. Smashed Croissants belegen. Hierfür nach Belieben Mozzarella, Mortadella und Rucola auf den Croissants verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Smashed Croissants mit Pistazien bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für die smashed Croissants kannst du auch Croissants vom Vortag verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	628 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	41 g