

# Mortadella-Sandwich

dg: g-sg

Die Pistaziencrème sollte aus Bronte-Sicilia sein und einen Pistazienanteil von mindestens 65%, lieber 100% enthalten. Das Vulkangestein des Ätnas prägt den Geschmack der Pistazien. Diese Pistazien besitzen eine smaragdgrün leuchtende Farbe und sind unschlagbar wertvoll im Aroma.

Kleine weiche Weggli oder Baguette

Pistaziencrème «Pastapura» aus Bronte-Sicilia, ungesüsst!

Mortadella, hauchdünn-feine Scheiben

Weggli resp. ein Viertel Baguette horizontal halbieren.

Beide Innenseiten mit der ungesüsst Pistaziencrème bestreichen.

Mortadella-Scheibe dazwischen legen und das Brötchen schliessen.

Fertig.