



Croissant

Circonflex

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Rolle/Dose Knack&Back Croissants zum Ausrollen
- 3 Scheiben Käse
- 3 Scheiben Schinken
- 6 Tomaten
- 1,5 cm frischen Ingwer
- 2 EL Zucker
- 1 Ei

Zubereitet mit:

- Gimeg 2-flammiger Gaskocher Duo-Grill
- Wundertopf
- Wokpfanne

- 1 Legen Sie auf jedes Dreieck eine halbe Scheibe Käse und eine halbe Scheibe Schinken.
- 2 Rollen Sie die Dreiecke auf und bestreichen Sie die Oberseite der Rollen mit geklopftem Ei.
- 3 Fetten Sie die Innenseite der Ofenpfanne gut mit Butter oder Backspray ein und legen Sie die Rollen hinein. Verbinden Sie die Enden miteinander, so dass ein Ring entsteht.
- 4 Legen Sie den Deckel auf die Pfanne und lassen Sie das Ganze auf niedrigem bis mittelhohem Feuer ca. 20 Minuten garen.
- 5 Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Tomatenchutney zu:
Raspeln Sie 3 Tomaten und den Ingwer in einen Kochtopf. Schneiden Sie die anderen 3 Tomaten in kleine Stücke und fügen Sie hinzu. Geben Sie 2 EL Zucker hinzu und lassen Sie das Chutney 10 bis 15 Minuten leise einkochen.
- 6 Servieren Sie das Chutney zu den Croissants!