



Aus dem zarten Fleisch von Guggeli-Schenkeln entsteht der «il grande Gusto». In einer Gewürzlake, angereichert mit grob gemörserter Gewürzen bekommt er seinen pikanten Duft und den feinen Rauchgeschmack.

Clubsandwich

Pro Person brauchen Sie

- 3** Toastbrot, getoasted
- 6** knackige Blätter Babylattich
- 1** Esslöffel Mayonnaise
- 1** Esslöffel Ketchup
- 1** mittelgrosse Tomate, in Scheiben
- 3** Scheiben Guggeli-Schinken «il grande Gusto»
- 1** gekochtes Ei, in 6 Scheiben geschnitten
- 2** Tranchen Speck, gebraten

Zubereitung

- 1.** 2 Toastscheiben auslegen, mit Babylattich belegen und mit etwas Ketchup und Mayonnaise beträufeln.
- 2.** Mit Tomaten- und den Ei-Scheiben belegen.
- 3.** Zum Schluss mit dem «il grande Gusto» bedecken.
- 4.** Alles aufeinandersetzen und die oberste Scheibe mit den Speckscheiben belegen.
- 5.** Mit einem langen Holzspieß zusammenstecken.
- 6.** Servieren.