

# Kürbiskernbrötchen Seemannsart



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- Kürbiskernbrötchen (Art. 581)
- 10g Margarine
- 10g Lollo Bionda
- 2EL Thunfisch-Remouladen-Mischung
- 3 Zwiebelringe
- 2 Scheiben Tomate
- 1 Scheibe Gurke
- Maiskörner zum Garnieren

## Zubereitung:

Kürbiskernbrötchen aufschneiden und mit Margarine bestreichen. Ein Salatblatt Lollo Bionda mittig auflegen.

Eine Dose Thunfisch im eigenen Saft abgießen und mit ca. zwei EL Remouladensoße vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 2EL Thunfisch-Remouladen-Mischung aufstreichen.

Mit Zwiebelringen mittig belegen. Anschließend mit zwei Scheiben Tomaten und einer Scheibe Gurke ziegelartig garnieren und mit Maiskörnern ausdekorieren.

