

Skandinavische Pita



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- Pita Weizen (Art. 93113)
- Romana Salat
- geräucherter Wildlachs in Scheiben
- Senfsprossen
- Dillspitzen
- Sahnemerrettich in Tupfen gespritzt
- gestoßener Pfeffer

Zubereitung:

Die Pitataschen ca. 3 Minuten zart-kross toasten.

Kurz abkühlen lassen und an der Markierung abschneiden.

Pitas mit Romana Salat und geräuchtem Wildlachs befüllen.

Senfsprossen und Dillspitzen darüber streuen und mit Sahnemerrettich-Tupfen garnieren.

Mit gestoßenem Pfeffer abschmecken.

