

# Krusti „Bavaria“



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 10 Stück Krusti (Art. 1220)
- 800 g Dijon-Frischkäsecreme
- 1500 g Nackenrollbraten
- 100 g Kulmbacher Biermarinade (Art. 96476)
- 300 g Weißkrautsalat
- 10 EL Röstzwiebeln (Art. 96604)

## Zutaten für ca. 1 kg Dijon-Frischkäsecreme:

- 850 g Frischkäse
- 100 g Marinex Dijon (Art. 96479)
- Pfeffer (Art. 96447)

## Zubereitung:

Alle Zutaten für die Dijon-Frischkäsecreme verrühren.

Das Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit der Dijon-Frischkäsecreme beidseitig bestreichen.

Auf die untere Hälfte den Krautsalat verteilen und darauf den zuvor in dünne Scheiben geschnittenen Nackenrollbraten legen und mit der Biermarinade bestreichen.

Die Röstzwiebeln darauf streuen und die obere Hälfte aufsetzen.

## Haltbarkeit:

Die Senfcreme kann für ca. 1 Wochenportion vorproduziert werden.

## Geschmack:

Würzig, deftig und richtig was zum „Beißen“.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH