

Kickerbrötchen mit Thunfisch, Pute und Avocado- Tomatensalat



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Kickerbrötchen (Art. 1646)
- 450 g Puten- oder Hähnchenaufschnitt
- 350-400 g Avocado-Tomatensalat
- 350 g Thunfischaufstrich
- 10 Blätter Lollo Rosso

Zubereitung:

Die Kickerbrötchen aufschneiden und beidseitig mit der Thunfischcreme bestreichen.

Auf die untere Hälfte den Salat, den Avocado-Tomatensalat und den Geflügelaufschnitt legen und die obere Brötchenhälfte schräg anlegen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

Kickerbrötchen mit Thunfisch, Pute und Avocado- Tomatensalat



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 1 kg Thunfischaufstrich:

- 200 g Frischkäse
- 700 g Thunfisch
(im eigenen Saft aus der Dose)
- Pfeffer und Salz
- 50-100 ml Milch
- etwas Thunfischfond
- etwas Limettensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Aufstrich vermischen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

Kickerbrötchen mit Thunfisch, Pute und Avocado- Tomatensalat



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 1 kg Avocado-Tomatensalat:

- 5 Avocados
- 600 g Tomaten
- Pfeffer und Salz
- 40 ml Olivenöl
- 30 ml weißer Balsamicoessig
- etwas Limettensaft
- 30 g Schnittlauch

Zubereitung:

Die Avocado's schälen, halbieren, den Stein herauslösen und in feine Würfel schneiden. Die gleiche Schnittform auch bei den Tomaten anwenden, wobei das Kerngehäuse ausgelöst werden kann, aber nicht muss!

Den Salat mit Essig und Öl marinieren, abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch untermengen.

Tipp:

Die Avocado's direkt nach dem Schneiden mit Limettensaft beträufeln und die ausgelösten Avocadosteine mit in der abgedeckten Schüssel lagern! Dadurch bleiben die Avocado's länger grün!

Haltbarkeit:

Der Salat sollte möglichst jeden bzw. jeden 2. Tag frisch produziert werden. Fertiges Sandwich ca. 2 Stunden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH