

Kürbiskern- brötchen „Seemannsart“



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Stück Kürbiskernbrötchen (Art. 581)
- 10 g Margarine
- 10 g Lollo Bionda
- 2 EL 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. 2 EL Thunfisch-Remouladen-Mischung aufstreichen.

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

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH