

Natur- Krüstchen „fit for fun“



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Natur-Krústchen (Art. 952)
- 150 g Frischkäse
- 80 g Joghurt, natur
- Pfeffer & Salz
- 10 Blätter Minze
- 30 Blätter Koriander
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Chili, fein gehackt
- 350 g Schweinefilet, Aufschnitt
- 80 g Gurke
- 10 Blätter Lollo Bionda

Zubereitung:

Den Frischkäse ca. 1 h vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen und mit dem Joghurt, Limettensaft, den gehackten Chilis und den zuvor gehackten Koriander- und Minzblättern glatt und cremig rühren. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz evtl. etwas abschmecken.

Das Brötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden und mit der Frischkäsecreme beidseitig bestreichen.

Den Salat in kleinere Stücke am Strunk entlang zerrupfen und auf der Unterseite der Knusperbrötchen verteilen. Darauf die Gurkenscheiben und den Schweinefilet- Aufschnitt schön drapieren. Abschließend das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH