SANDWICH

TIPP: Marinieren Sie die Flusskrebse nach Belieben mit Weinbrand oder Limettensaft und Öl.

Knusperbrötchen

mit Flusskrebsschwänzen und Apfel

Für 10 Sandwiches:

10 Knusperbrötchen, Art. 97
150 g Frischkäse
50 g Mayonnaise
20 g Tomatenmark
40 ml Weinbrand
2 EL Dill, gehackt
2 Äpfel, geraspelt
1 Gurke ohne Kerne, geraspelt
10 Blätter Lollo Bionda
350 g Flusskrebsschwänze
Etwas Salz und Pfeffer
10 Dillspitzen

1. Frischkäse, Mayonnaise, Tomatenmark, Weinbrand, Dill, Salz und Pfeffer zu einem Aufstrich vermengen und abschmecken. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Brötchen backen, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. Beide Hälften mit dem Aufstrich bestreichen.
3. Äpfel, Gurke sowie Flusskrebse mit Salz und Pfeffer vermengen.
4. Lollo Bionda auf die Unterseiten der Brötchen legen, Krebsschwänze mit Apfel und Gurke darauf drapieren, mit Dillspitzen garnieren und den Deckel aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH

SANDWICH

TIPP: Passen Sie den Schärfegrad an, indem Sie mehr oder weniger Wasabi verwenden.

Knusperbrötchen

mit Kochschinken, Radieschen und Wasabi-Frischkäsecreme

Für 10 Sandwiches:

10 Knusperbrötchen, Art. 97
200 g Frischkäse
15 g Wasabi
80 g Radicchio
350 g Kochschinken
150 g Radieschen, in Scheiben
10 EL Kresse
Etwas Salz und Pfeffer

1. Frischkäse, Wasabi, Salz und Pfeffer zu einem Aufstrich vermengen und abschmecken. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Brötchen backen, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. Beide Hälften mit dem Aufstrich bestreichen.
3. Radicchio in kleine Stücke rupfen und auf den Unterseiten der Brötchen drapieren. Kochschinken, Radieschen und Kresse auf die Sandwiches geben, dann die Deckel aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH

SANDWICH

TIPP: Bereiten Sie die Zutaten vor und belegen Sie die Brötchen frisch für den Kunden.

EDNA`s Knusperbrötchen

als Heringsschrippe

Für 10 Sandwiches:

10 EDNA`s Knusperbrötchen, Art. 97
100 g Butter
10 Blätter Lollo Bianco
5 rote Zwiebeln, in Ringen
40 Heringsfilets, abgetropft

1. Knusperbrötchen aufbacken, abkühlen lassen und einschneiden. Brötchenhälften dünn mit Butter bestreichen, auf jede Unterseite ein Salatblatt und Zwiebelringe legen.
2. Die Fischfilets zu gleichgroßen Röllchen formen und jeweils vier auf den Zwiebeln drapieren. Zum Schluss den Deckel aufsetzen.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH

SANDWICH

TIPP: Schmeckt sowohl mit grünen, als auch mit schwarzen Oliven.

Knusperbrötchen

mit Olivencrème und Tomaten

Für 10 Sandwiches:

10 Knusperbrötchen, Art. 97
250 g Oliven
100 ml Öl
100 g Rucola
1 kg Tomatenscheiben
Etwas Salz und Pfeffer

1. Knusperbrötchen backen, auskühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. Oliven mit Öl zu einem Aufstrich pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Schnittflächen der Brötchen mit der Olivencrème bestreichen, darauf Rucola und Tomatenscheiben verteilen. Zum Schluss die Deckel aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH