



Laugen-Saaten-Brötli

mit Weißwurst



1



2



3



ZUTATEN

1774 Laugen-Saaten-Brötli

- 20 g süßer Senf
- 25 g Gurken
- 55 g Weißwurst
- 15 g Radieschen
- 1 g Kresse



ZUBEREITUNG

1. Das Laugen-Saaten-Brötli nach Backempfehlung auftauen lassen. Nach dem Auftauen mittig aufschneiden und mit süßem Senf bestreichen. Währenddessen die Weißwurst nach Packungsanleitung zubereiten und die Haut entfernen.
2. Die Gurke mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen und auf dem süßen Senf belegen. Anschließend Die Weißwurst und die Radieschen in Scheiben schneiden und abwechselnd auf dem Brötchen anrichten.
3. Zuletzt mit Kresse verfeinern. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



BACKEMPFEHLUNG

Das Laugen-Saaten-Brötli ca. 1 Stunde auftauen lassen.



TIPP

Für mehr Rösche das Laugen-Saaten-Brötli nach Wunsch ca. 1 Minute bei 180 °C backen.