



Laugen-Saaten Brötli

mit vegetarischer Maultasche

ERSTELLT VON
ARYZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

- 1774 Laugen-Saaten-Brötli**
20 g Curry-Mango-Sauce
70 g Vegetarische Maultasche
mit Spinat
10 g Rotkohlsalat
10 g gedünstete Zwiebeln



ZUBEREITUNG

1. Das Laugen-Saaten-Brötli nach Backempfehlung auftauen lassen. Anschließend mittig aufschneiden und mit Curry-Mango-Sauce bestreichen.
2. Zwiebel in Ringe schneiden und in Butter andünsten. Die Maultasche nach Packungsanleitung zubereiten und ebenfalls in der Butter schwenken. Den Rotkohlsalat auf dem Brötchen anrichten.
3. Abschließend die Maultasche auf dem Rotkohlsalat platzieren und mit den gedünsteten Zwiebeln garnieren. 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.