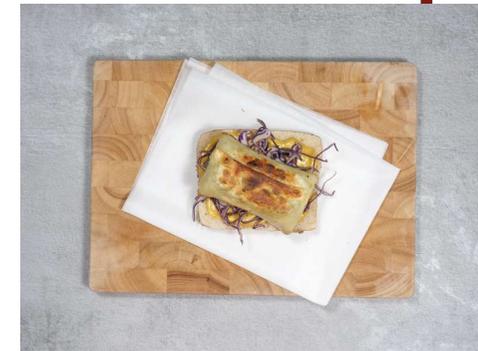




Laugen-Saaten Brötli mit vegetarischen Maultaschen



Zubereitung:



1. Das Laugen-Saaten Brötli ca. 1 Stunde auftauen. Währenddessen die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter dünsten. Die Maultasche nach Packungsanleitung zubereiten und ebenfalls in Butter schwenken. Das aufgetaute Brötchen längs aufschneiden und mit der Curry Mango Sauce bestreichen.

2. Den Rotkohlsalat auf dem Brötchen anrichten.

3. Die Maultasche auf dem Rotkohlsalat anrichten.



4. Anschließend mit den gedünsteten Zwiebeln verfeinern.



5. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

Zutaten:

1 Laugen-Saaten Brötli
Artikelnr. 1774

20 g Curry Mango Sauce
70 g Vegetarische Maultaschen
mit Spinat
10 g Rotkohlsalat
10 g gedünstete Zwiebeln

Unser Tipp!

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