

# Laugen-Saaten Brötli mit Weißwurst



## Zutaten:

1 Laugen-Saaten Brötli  
Artikelnr. 1774

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

## Zubereitung:



**1.** Das Laugen-Saaten Brötli ca. 1 Stunde auftauen. Nach dem Auftauen längs aufschneiden und mit süßem Senf bestreichen. 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.



**3.** Die Weißwurst und die Radieschen in Scheiben schneiden und abwechselnd auf dem Brötchen anrichten.



**4.** Anschließend mit der Kresse verfeinern.



**5.** Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



### Unser Tipp!

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