



Würst' I Gaudi

touriertes Maiskleingebäck mit veganer Rostbratwurst

Rezept-Nr.: 02711

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dänisch Maisstück	0,120	Den Dänisch Wikinger der Länge nach aufschneiden und beide Hälften mit der Meerrettich Sauce bestreichen.
Meerrettich Sauce, vegan Lollo Bianco/Bionda	0,040 0,010	Auf die untere Hälfte den Lollo Bianco aufgeben.
vegini Rostbratwurst	0,090	Drei kleine vegini Rostbratwürste auflegen und anschließend mit den Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.
Tomaten in Scheiben, Intense Salatgurken in Scheiben	0,010 0,005	Darauf den Krautsalat und den Paprikamix auflegen.
Krautsalat, abgetropft Paprikamix, gewürfelt, Ringe, Streifen	0,040 0,010	Das Oberteil leicht schräg ansetzen.

Gesamtgewicht: 0,325 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

18.10.2024