NEU!

Konrad Böhnlein
BAMBERG

„BAVARIAN BITE“

REZEPTVORSCHLAG - Made in Bamberg

ZUTATEN

<u>Für 4 Portionen:</u>
4 Laugenbrioche-Brötchen
4 Scheiben Weißwurstfülle gebacken (ca. 1 cm dick)
4 TL süßer Senf
1 rote Zwiebel
Gemischter Blattsalat
8 Radieschen

Serviervorschlag

ZUBEREITUNG

Zuerst die Laugenbrioche-Brötchen halbieren und nach Belieben leicht toasten. Die rote Zwiebel in feine Ringe und die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Eine Handvoll gemischten Blattsalat waschen und trocken tupfen. Anschließend die untere Hälfte der Laugenbrioche mit je einem Teelöffel süßem Senf bestreichen. Darauf etwas Salat, eine längs geteilte Scheibe Weißwurstfülle, ein paar Zwiebelscheiben und Radieschenscheiben schichten. Die obere Brötchenhälfte daraufsetzen, leicht andrücken und das Sandwich servieren.

<u>Der #böhnleinskunner-Tipp:</u>
Die Scheiben anbraten und noch heiß auf`s Brötchen!

FAN WERDEN

#BÖHNLEINSKUNNER

KONRAD BÖHNLEIN GMBH • Lichtenhaidestr. 3c • 96052 Bamberg
Tel. 0951 / 96 26 - 0 • info@konrad-boehnlein.de

01/25