



PAN BAGNAT BROWN LARGE

MIT LACHSBURGER, GRIECHISCHEM JOGHURT, DILL UND GURKE.

ZUTATEN

- ♥ Lachsburger-Patty (frisch oder gefroren)
- ♥ Griechischer Joghurt
- ♥ Dillspitzen, frisch oder getrocknet
- ♥ Gurke, Scheiben
- ♥ Rote Zwiebel, Ringe
- ♥ Feldsalatblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Backen Sie zuerst den Lachsburger und halten Sie ihn warm.
- 2 Den griechischen Joghurt mit Dill- und Gurkenwürfeln mischen, mit Pfeffer und Salz würzen.
- 3 Das Pan Bagnat horizontal halbieren und das griechische Dressing auf beiden Hälften verteilen.
- 4 Belegen Sie das Sandwich mit dem Lachsburger sowie zusätzlich mit Gurkenscheiben, roten Zwiebelringen und Feldsalatblättern.
- 5 Klappen Sie den Burger zu.

PRODUKTINFORMATIONEN

2103185

Pan bagnat brown large



📏 110g ✂️ Ø 12.5cm
📦 45 📦 32
⌚ 15Min.

AUFTAUEN & SERVIEREN

Softes rundes braunes Weizenbrötchen, angereichert mit Weizenvollkornmehl, getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl, bestreut mit Weizenkleie. Verzehrfertig, einfach auftauen und servieren.


La Lorraine
Baking passion

