

KALT GERÄUCHERTE LACHSWURST MIT KRAUT-FENCHELSALAT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g

ZUTATEN

10

10 Hotdog Brötchen
10 Räucherlachswürste
250 g Fenchel
250 g Weißkohl
200 g Mayonnaise
50 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
100 g Bresc Parrillada aio e Lemone

ZUBEREITUNG

Das Hot Dog Brötchen oben einschneiden. Fenchel und Weißkohl reiben. Mit dem Aio e Lemone vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brötchen mit dem Salat füllen. Die Lachswurst auf den Salat legen. Die Mayonnaise und den geräucherten Knoblauch zu Knoblauchmayonnaise verarbeiten. Mit der Knoblauchmayonnaise garnieren.