

SCHWEINSBRATEN

WACHAUER

Kren



Bratenfett



SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Das gebackene und ausgekühlte Wachauer durchschneiden
- 2 Die Weckerl-Unterseite und Weckerl-Oberseite mit Bratenfett bestreichen
- 3 Drei Scheiben Schweinsbraten auflegen
- 4 Mit drei Eierscheiben und Paprikastreifen belegen
- 5 Kren und ein Blatt Salat auflegen
- 6 Weckerl-Oberseite auflegen und das fertige Produkt in der Theke präsentieren

ZUTATEN



243318

TKK Wachauer



242769 *

Eier gekocht und geschält



232438

Kletzl Schweinsbraten



239994 *

Paprika Tricolore



235171

Nemetz Bratenfett



239916

Lollo Verde Blätter



226615

Steirer Kren gerieben



* ACHTUNG: Dieser Artikel ist nicht vorgeschnitten!