



Unser Leckerbissen-Rezept „Brötchen-Rad“

Die Zutaten:

- > 1 Brötchen-Rad vom Bäcker
- > 1 Glas Mayonnaise
- > 1 TL Dijon-Senf
- > 50 g Essiggurken
- > 2 gehackte Knoblauchzehen
- > 1 Packung Rucola Salat
- > 50 g frisch geriebener Parmesan
- > geröstete Pinienkerne
- > eine Vinaigrette aus Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Öl zubereiten

Die Zubereitung:

Das Brötchen-Rad mit dem Brotmesser im Ganzen quer durchschneiden, so dass die Brötchen noch alle zusammenhängen.

Soße bereiten aus Mayonnaise und Senf.

Klein geschnittene Gurken und Knoblauchzehen dazugeben und vermischen.

Ein paar Stunden ziehen lassen.

Das Brötchen-Rad aufklappen und die untere Hälfte mit der Soße bestreichen. Den Rucola Salat mit der Vinaigrette vermischen und ebenfalls darauf verteilen.

Die gerösteten Pinienkerne und den frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und die obere Brötchen-Rad-Hälfte wieder auflegen und servieren.

Alternativ kann das Brötchen-Rad noch zusätzlich mit Serrano- Schinken belegt werden.

Ihr Team der Bäckerei Braunshausen

Rheinstraße 23
54292 Trier-Ruwer
Tel. 0 65 1 - 52 09 5

Brückenstraße 89
54338 Schweich
Tel. 0 65 02 - 23 02

Triererstraße 7
54320 Waldrach
Tel. 0 65 00 - 81 22