

KALT GERÄUCHERTE LACHSWURST MIT KRAUT-FENCHELSALAT



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Parrillada Aio e Lemone
450g

ZUTATEN

4

4 Hotdog Brötchen
4 Räucherlachswürste
100 g Fenchel
100 g Weißkohl
80 g Mayonnaise
20 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
40 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.