

Arme Ritter Rezept mit dem Finedor Vollkornbrötchen

Produkte Chef Gourmet : Finedor Vollkorn 50g, Ref : 36768.



Zutaten

- Mascarpone 100g
- Wasabi Paste 5g
- Guacamole 30g.
- Räucherlachs 100g
- 3 Finedor Vollkornbrötchen
- schwarzer Sesam
- Eier 60g
- Milch 200g
- Rote Beete Chips 6 Stk.
- Rote Beete Sprossen

Rezept

1. 100g Mascarpone mit 5g Wasabipaste mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. 60g Eier mit 200g Milch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schneiden Sie die FinedorzweiHälften der Länge nach, tauchen Sie diesedas Eigemischung und legen Sie diese in eine Pfanne mit heißer Butter.
4. Abkühlen.
5. Bestreichen Sie das Brötchen mit der Guacamole.
6. Mit einem Spritzsack und Tülle No. 10 die Mascarpone-Wasabi Crème kugelförmig aufspritzen, den hauchdünn geschnittenen Räucherlachs darauf geben mit den roten Beete Chipsund Sprossen und schwarzem Sesam dekorieren.