

RÖSTI-RÄUCHERLACHS-STULLE



Zutaten (10 Personen)

- 20 Aviko Röstl-Ecken
- Öl zum Frittieren
- 400 g Frischkäse
- 100 g Honig-Senf-Soße
- 400 g Räucherlachs, in Scheiben geschnitten
- 50 g Kopfsalatblätter
- 50 g Rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 30 g Dill, grob gehackt

Röstl-Räucherlachs-Stulle

Zubereitung

Die Röstl-Ecken in der Fritteuse für 3-5 Minuten bei 175°C oder im Backofen für 15-20 Minuten bei 220°C backen und etwas abkühlen lassen. Auf jede Röstl-Ecke etwa 20g Frischkäse verstreichen. Die Hälfte der Röstl-Ecken mit den Zutaten in der Reihenfolge der Zutatenliste belegen. Zum Schluss die restlichen Röstl-Ecken als Deckel auf die Stullen klappen und servieren.



Mit freundlicher Unterstützung