

PITA SANDWICH THON

- im Steinofen gebackenes Fladenbrot
- einfaches Handling: nur auftauen; schnell zubereitet
- warm oder kalt servierbar

WARENKOSTEN	CHF 2.73
PREISEMPFEHLUNG	CHF 6.80
MARGE	CHF 4.07



- 1 Stk. 40799 TK-Pita Sandwich, gebacken, Coup de pates®, 50 × 100 g**
- 40 G** 17594 Rosé Thon, Supreme, in Wasser, 24 × 370 g/295 g
- 30 G** 4280 Tartaresauce, Hero, 1 kg
- 20 G** 14221 Artischocken, gegrillt, geviertelt, 1 kg
- 10 G** 10772 Sprossen-Mischung, 500 g
- 10 G** Zwiebeln rot in Ringe geschnitten
- 30 G** Eisbergsalat, gewaschen, geschnitten
- 1 Stk.** 20261 Hot Dog Taschen klein, fett dicht, FSC Mix, 100 Stk.

1. Auftauen Pita Brot:

- Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
- Toaster/Grill: knusprig grillieren
- ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen

2. Rosé Thon in einem Sieb abschütten

3. Rote Zwiebeln in Ringe schneiden

4. Pitabrot an der Seitenkante einschneiden; mit Tartarsauce beide Innenseiten bestreichen

5. Mit Artischocken und Eisberg Salat belegen

6. Thon gleichmässig im Pita verteilen; mit Sprossen und Zwiebelringen ausgarnieren

7. Servieren in der Hot Dog-Tasche klein

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration