

PITA PARTY-SERVICE LACHS MEERRETTICH

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

WARENKOSTEN	CHF 2.11
PREISEMPFEHLUNG	CHF 3.50
MARGE	CHF 1.39



1 Stk. 41666 TK-Mini-Pita Pocket, gebacken, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18 g

10 G 3304 Philadelphia nature 10 kg

50 G 2528 Sandwichfüllung Lachs-Meerrettich, Amor Traiteur, 1.5 kg

5 G Eisbergsalat, gewaschen, geschnitten

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. Pita halbieren; die untere Seite mit Philadelphia bestreichen

3. Untere Seite mit Eisbergsalat belegen; die Lachs-Meerrettichmasse in einem Spritzsack darauf drapieren; mit der Oberseite zudecken

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration