

PITA PARTY-SERVICE POULET CURRY EXOTIC

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

WARENKOSTEN	CHF 1.13
PREISEMPFEHLUNG	CHF 2.50
MARGE	CHF 1.37



- 1 Stk. 41666 TK-Mini-Pita Pocket**, gebacken, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18g
30 G 21220 Sandwichfiller Poulet Curry Exotic, Chirat (CH-Poulet), 1 kg
5 G Eisbergsalat, gewaschen, geschnitten
2 G Koriander frisch, fein gehackt
2 G Peperoncini frisch, in kleine Ringe geschnitten

1. Auftauen Pita Brot:

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

2. Pita halbieren, Eisbergsalat darauf legen; die Poulet-Currymasse gleichmässig darauf verteilen

3. Mit Koriander und Peperoncini dekorieren; Oberseite leicht schräg drauflegen

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration