

**Tipp:** Schmeckt auch gut mit Knoblauchsauce statt Remoulade.



## Fischbrötchen mit Fischstäbchen, Remoulade und Salatgarnitur

Für 10 Sandwiches:  
.....

**10 Fischbrötchen, Art. 436**

**30 Fischstäbchen**

**10 Blätter Lollo Bianco**

**400 g Remoulade**

**1 Gurke, in Scheiben**

**4 rote Zwiebeln, in Ringen**

**1/2 Bund Schnittlauch,**

**zum Garnieren**  
.....

- ❶ Die Fischbrötchen auftauen lassen und halbieren. Die Schnittflächen der Brötchen dünn mit Remoulade bestreichen. Lollo Bianco auf den Unterseiten drapieren.
- ❷ Fischstäbchen nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Salat legen, dann mit Zwiebeln, Gurke und etwas Schnittlauch garnieren. Die restliche Remoulade auf den Sandwiches verteilen und die Deckel aufsetzen.