

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
.....

- 1 Die Fischbrötchen auftauen lassen und halbieren. Die Schnittflächen der Brötchen dünn mit Remoulade bestreichen. Lollo Bianco auf den Unterseiten drapieren.
- 2 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.