



knuspriges Backhendl



NEU

Backhendl Burger

Zutaten:

BAUERNLAND Backhendl
Brioche Burger Buns
Salat, Gurken, Tomaten
Mayonnaise, Ketchup
BAUERNLAND Pommes

Zubereitung: Den Backofen auf 150°C (Heißluft) vorheizen. Die tiefgekühlten BAUERNLAND Backhendl ca. 18 - 20 Min. erhitzen. Bun an den Schnittflächen kurz toasten, die untere Seite mit Mayonnaise bestreichen. Darauf den Salat, das erhitze Backhendl, Gurken- & Tomatenscheiben und zuletzt den Bun-Deckel legen.

Garnitur:

BAUERNLAND Pommes & Ketchup

- ♥ mit knuspriger Panade
- ♥ vorgebacken
- ♥ wie selbstgemacht
- ♥ Hühneroberkeule ausgelöst
- ♥ einfaches Handling und ideal für Buffets
- ♥ für Kombidämpfer und Backrohr geeignet



YUMMIE!

Finden Sie hier
weitere Rezeptideen.

Art. Nr. 1424
Verpackungseinheit: 6 kg
(Stückgewicht ca. 100 g)

Art. Nr. 1221
Verpackungseinheit: 4 x 1,5 kg
(Stückgewicht ca. 100 g)

www.bauernland.at



saftige Puten Piccata



NEU

Piccata alla Milanese

Zutaten:

BAUERNLAND Puten Piccata
Spaghetti
Tomatensauce
Frischer Basilikum
Grana Padano
Pesto

Zubereitung:

Die Puten-Piccata bei 140°C (Heißluft)
ca. 12 – 15 Min. backen. Die gekochten
Spaghetti mit Tomatensauce und Pesto
mischen und auf den Teller drapieren.
Darauf die noch heißen Puten-Piccata-
Streifen anrichten.

Garnitur:

Grana Padano & frischer Basilikum

- ♥ saftiges Putenbrustfleisch in feiner Ei-Hartkäse-Panade
- ♥ wie selbstgemacht
- ♥ fertig gebacken
- ♥ einfaches Handling und ideal für Buffets
- ♥ für Kombidämpfer und Backrohr geeignet



YUMMIE!

Finden Sie hier
weitere Rezeptideen.

Art. Nr. 1220
Verpackungseinheit: 9 kg
(Stückgewicht ca. 100 g)

www.bauernland.at