

Machen Sie mehr aus Ihren Laugenzöpfen

VEREDELUNGSDIEN
GANZ EINFACH UMSETZBAR



Entdecken Sie
unser Produktsortiment

Vier Veredelungsideen für Laugenzöpfe

Mit unseren Veredelungsideen zaubern Sie in wenigen Schritten köstliche Laugenzopf-Variationen.

IN VIER SCHRITTEN ZUM SNACK

1.



1. Laugenzopf aufschneiden. Aufstrich auf den Flächen verteilen.

2.



2. Laugenzopf nach Rezept belegen (s. rechts).

3.



3. Laugenzopf nach Rezept mit Kräutern bestreuen (s. rechts)

4.



4. Obere Hälfte aufsetzen.

VIER REZEPT-VARIATIONEN

Avocado-Tomate (vegan)

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Linsen-Curry-Aufstrich bestreichen.
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Avocado und Tomate belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



Camembert (vegetarisch)

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senf-Honig-Frischkäsecreme bestreichen (alternativ mit Preiselbeeren).
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Camembert und Feigen (frisch oder getrocknet) belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



Pulled Pork

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senfsauce bestreichen.
2. Auf der unteren Hälfte Salatblätter verteilen, mit Pulled Pork belegen und mit Tomatenscheiben verzieren.
3. Mit Petersilie bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



Hähnchenbrust

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
2. Auf der unteren Hälfte Salatblätter verteilen, abwechselnd mit Scheiben von Hähnchenbrust und Tomaten sowie Käsestreifen belegen.
3. Mit Schnittlauch bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

