

Nuggets - Hot Dog



Zutaten für 1 Portion

Menge

| | |
|--|------|
| Malz Hot Dog | 80 g |
| Aufstrich: <input checked="" type="checkbox"/> Frischkäse Natur / Currycreme | 10 g |
| Eisbergsalat, in Streifen geschnitten | 5 g |
| Belag: <input checked="" type="checkbox"/> Hähnchenbrust Nuggets / Hähnchenbruststreifen | 60 g |
| Topping: <input checked="" type="checkbox"/> Mango Relish / Sweet Chilli Sauce | 15 g |
| Lauchzwiebelringe | 3 g |

als Hot Dog gebacken

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

MALZ BUNS



Nuggets - Hot Dog

Entwickelt von Wolfgang Heyder, Bedford GmbH & Co. KG

BAKO

Belegplan

Das Making-of – Infos zum Film bei Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft



1. Snackschnitt in den Hot Dog schneiden



2. Schnittfläche mit Aufstrich bestreichen



3. darauf den Eisbergsalat verteilen



4. Belag auf dem Eisbergsalat platzieren



5. auf dem Belag das Topping verteilen



6. mit Lauchzwiebelringen veredeln

Dieser Snack kann kalt und warm verzehrt werden.

Aufbereitung:
Im Atollspeed oder Merrychef bei 250 °C ca. 25 Sekunden.

Info

Warm und kalt ein Klassiker mit moderner Interpretation. Herzhafte und süß-saure Noten sorgen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK 
BAKO KULTUR