

Serviervorschlag

Wurstsalat im Brottopf

Verwendetes Produkt:

Art.-Nr. 10984
Bauernbrot klein



QR-Code scannen und
dieses Produkt auf
www.romers.ch ansehen.

So wird's gemacht

Brot im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) während 6 - 7 Minuten backen.

Den oberen Teil abschneiden und den unteren Teil aushöhlen. Den entstandenen Brottopf mit einem Wurst-Käse-Salat füllen. Die ausgebrochene Krume kann beispielsweise für Knödel, Paniermehl oder für eine Brotsuppe verwendet werden.



Serviervorschlag

Suppe im Brottopf

Verwendetes Produkt:

Art.-Nr. 10984
Bauernbrot klein



QR-Code scannen und
dieses Produkt auf
www.romers.ch ansehen.

So wird's gemacht

Das Bauernbrot auftauen lassen, den oberen Teil abschneiden und den unteren Teil aushöhlen. Vor dem Servieren circa drei bis vier Minuten backen.

Den entstandenen Brottopf mit einer gebundenen Suppe füllen. Die ausgebrochene Krume kann beispielsweise für Knödel, Paniermehl oder für eine Brotsuppe verwendet werden.

