

TIPP: Auch mit Ketchup, Curryketchup oder Mayonnaise schmeckt der Klassiker.



Bayerische Giga-Semmel mit Schnitzel, Ei und Remoulade

Für 10 Semmeln:
.....

**10 Bayerische Giga-Semmeln,
Art. 396**
200 g Remoulade
10 Blätter Lollo Bianco
10 Hähnchenschnitzel, paniert
10 Eier, gekocht in Scheiben
.....

- ➊ Die Unterseiten der Semmeln mit Remoulade bestreichen und jeweils 1 Blatt Lollo Bianco auflegen.
- ➋ Die Schnitzel frittieren oder braten und auf dem Salat platzieren, dann die Eierscheiben darauf verteilen und erneut Remoulade darübergeben. Die Deckel aufsetzen und servieren.