

Köllenmann
BACKRING ALLGÄU. WIR FÜR SIE

Rote-Beete-Thunfischsalat

Ideal für IHREN

Snackbereich



Die Zutaten:

65 gramm Kichererbsen

250 gramm Thunfisch

2 x Rote Beete, 1x Apfel (gewürfelt)

1 El Petersilie 1 El Essig

1 TL Rapsöl 1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer 1 Prise Zucker

Schritt 1: Kichererbsen und Thunfisch abtropfen lassen.

Schritt 2: Apfel und Rote Beete hinzugeben und alles sorgfältig in eine Schüssel oder Bowl geben.

Schritt 3: Alle restlichen Zutaten hinzu geben und ordentlich vermischen.

Unser Tipp: den Salat für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und dann sofort verkaufen

Schon in unserem Webshop geschaut?

Hier finden Sie die passenden Zutaten für Ihr Rezept:

- Rapsöl 25137 - Apfelwürfel 03416 - Rote Beete 15332 -

Thunfisch in Öl 04264

- 25118 Kichererbsen - 01557 Petersilie

- Zucker 00911 - Pfeffer 01590 - Salz 00430 - Essig 04001



Köllenmann
BACKRING ALLGÄU. WIR FÜR SIE

Leckere Thunfisch-Wraps
Ideal für IHREN
Snackbereich!



Zutaten für 10 Wraps:

300g Kirschtomaten

100g Salat ihrer Wahl, 350g Frischkäse

200g Thunfisch in Öl, 10 Tortillia Wraps,

1 Prise Salz & Pfeffer,

(Optional 2 Pepperoni dazugeben)

Schritt 1: Thunfisch in eine Schüssel geben und mit dem Frischkäse, Salz & Pfeffer vermengen.

Schritt 2: Tomaten klein schneiden, (Pepperoni klein schneiden) diese dann auf den Wrap auslegen.

Schritt 3. Frischkäse-Thunfischmasse auf den Wrap auslegen und ihn dann falten.

Unser Tipp: Schneiden sie ihre Rolle in kleine Häppchen um das perfekte Finger-Food zu bekommen!

Schon in unserem Webshop geschaut?

Hier finden Sie die passenden Zutaten für Ihr Rezept:

-22274 Grilled Weizentortillas

-Kirschtomaten 15015 -Lollo Bianco Salat 03480

-Landfrischkäse 03687 -Thunfisch in Öl 04264

-Salz 00430, -Pfeffer 01590

