

Belegte Brötli von Livia Hefti

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Toastbrot	5 Pack gesamt (ca. 3 belegte Brote für alle)
10 Stück Eier	Mit einer Gabel klein hacken/zerdrücken
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	Mayo, Salz, Pfeffer und italienischen Kräuter zu den Eiern hinzugeben und gut vermischen.
1.0 g ital. Kräutermischung	
* 5 g Salz	
360 g Cornichons	1 Glas In dünne Scheiben schneiden. Toasts mit dem Eiersalat bestreichen und zwei Scheiben Cornichons darauf platzieren.
400 g Pesto	1 Glas rot, 1 Glas grün Toast mit einer der beiden Pestos bestreichen
800 g Mozzarella	2 Stangen In dünne Scheiben schneiden und auf den mit Pesto bestrichenen Toasts verteilen.
250 g Cherry-Tomaten	Halbieren und auf die Hälfte der Pesto-Mozarellly Toasts legen
* 3.7 Stück Avocado	
1.0 kg Zwiebel	
1.0 kg Salz	
1.0 kg Pfeffer	
1.0 kg Paprika	
250 g Cherry-Tomaten	
1.0 kg Frischkäse	M-Budget Frischkäse!
1.0 Stück Gurken	
250 g Cherry-Tomaten	
3.0 g vegi Schnitzel	3 Pack Vegi Aufschnitt
1.0 kg Räuchertofu	
1.0 kg BBQ Sauce	
1.0 Liter Sojasauce	
1.0 Stück Zucchetti	

1.0 Stück Pepperoni

1.0 kg Hummus

1.0 kg Gemüse nach Wahl Grillgemüse, siehe oben

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Mit hartgekochten Eiern

Mit Guacamole

Mit Pesto und Mozzarella (+ ein paar mit Tomaten)

Mit Frischkäse und Gurken/Tomaten/Vegi Aufschnitt

Mit Käse

Mit BBQ Räuchertofu und Gemüse

Mit Hummus/Pesto und Grillgemüse