



# LAIBCHEN Genussreise



#MEXIKO

Veggie Tacos mit Gemüselaiabchen Mais-Paprika



## Brokkoli-Käse- Bällchen

### ZUTATEN:

- 5 Stk. BAUERNLAND Brokkoli Käse Laibchen
- 1 Ei
- Sauce nach Wahl

### ZUBEREITUNG:

Mach aus zwei Zutaten deinen Signature Happen!

Die aufgetauten Laibchen zerstampfen, mit einem Ei binden, in Bällchen formen und anschliessend goldbraun frittieren. In Sauce nach Wahl dippen.



#USA



Frittierte Brokkoli-Käse-Bällchen



# MEDITERRANE Köstlichkeiten

# RUSTIKALE Schmankerl



Caprese auf Gemüseliabchen Gartenfein

#ITALIEN



Laibchen Cordon Bleu nach BAUERNLAND Art

#ÖSTERREICH

## Veggie Gyros

### ZUTATEN:

- BAUERNLAND Gemüseschnitzel
- Pita Brot
- Tzatziki & Feta
- Tomaten, Oliven & rote Zwiebel

### ZUBEREITUNG:

Gemüseschnitzel frittieren, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Das Pita Brot halbieren, mit Tzatziki bestreichen und mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln & Feta befüllen.



#GRIECHENLAND



Veggie Gyros

## Laibchen Cordon Bleu nach BAUERNLAND Art

### ZUTATEN:

- BAUERNLAND Kürbisschnitzel
- Schinken nach Wahl
- Käse nach Wahl
- Salat nach Wahl
- Kürbiskerne & Kürbiskernöl

### ZUBEREITUNG:

Das Kürbisschnitzel auftauen lassen und halbieren.

Anschließend mit Schinken und Käse füllen und in einer Pfanne goldbraun frittieren.

Das Laibchen Cordon Bleu nach BAUERNLAND Art auf gemischtem Salat mit Kürbiskern dressing und Kürbiskernen servieren.





# FERNOST *ganz nah*



#INDIEN

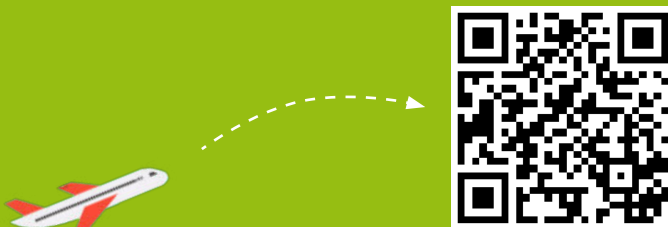


Curry Bowl mit Karotten-Sonnenblumenlaibchen



BAUERNLAND Sommerrollen

#JAPAN



Scanne und entdecke weitere köstliche Rezepte