

## Pulled Pork Brot



### ZUTATEN MIT KALKULATIONSBEISPIEL

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Preis*
1 Scheibe Brot	1 Stück		0,05€
Topping Burger Sauce	20g	608727	0,11€
Pulled Pork	100g	608812	1,00€
Tomaten gewürfelt	20g		0,04€
Käsestreusel Emment.	25g	607873	0,11€
Gartenkresse	2 g		0,04€
<b>Rohstoffkosten gesamt (ohne Mwst)</b>			<b>1,35 €</b>

### ZUBEREITUNG

- Die Scheibe Brot mit dem Topping Burger Sauce bestreichen
- Pulled Pork auflegen
- Tomatenwürfel schneiden und über das Pulled Pork geben
- Käsestreusel über dem Brot verteilen
- Nach dem Erhitzen (schmelzen des Käses) mit Gartenkresse belegen

**TIPP:** Sie können auch andere Sprossen oder Ruccola als Deko nehmen

#### Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Glutenhaltige Getreide (Roggenmehl, Weizenvollkornschrot, Weizenmehl, Gluten aus Weizen, Weizenquellmehl), Eier (Hühnereigelb), Senf (Senfkörner)  
 (In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen.)