

# Lachs-Laugenkringel



## Zutaten & Kalkulation

Artikel- nr.	Bezeichnung	Menge pro Brötchen	Mengen- einheit
	Laugenkringel	1	Stück
8893	Vortella-Honig-Senf-Aufstrich	25	g
	Lollo Bionda 1 - 2 Blatt	10	g
7261	Vortella-Räucherlachs	2	Scheiben
7216	Gekochte Eier	3	Scheiben
	Rote Zwiebel	4	Ringe
	Schnittlauch 3 Halme	0,5	g
	Gewürzsalz	1	g



Den Laugenkringel aufschneiden und mit Vortella-Honig-Senf-Aufstrich bestreichen. Die untere Hälfte mit Lollo Bionda belegen.



Die zwei Vortella-Lachsscheiben auflegen. Ei, Zwiebel und Schnittlauch drapieren und mit Gewürzsalz abstreuen. Deckel auflegen.