

NEW

Die Gelegenheit beim Hopfen packen!

Besondere Zeiten benötigen besonders knusprige Ideen. Unsere Wedges mit Hopfengeschmack sorgen für einen kulinarischen Hopfungsschimmer am Ende des Corona- Tunnels.



Super knusprige Wedges mit feinstem Hopfen-Aroma - das goldene Match, das garantiert zum Gesprächsthema wird.

Jetzt unser Hopfen-Erlebnis servieren und in Erinnerung bleiben!



Produktvorteile

- 🟡 Besonders knusprige Hülle mit einem milden Hopfenaroma veredelt
- 🟡 Regelmäßig unregelmäßig in 3 Größen
- 🟡 Gluten-frei
- 🟡 Skin-on Wedges
- 🟡 Brewer's Wedges bleiben lange warm und knusprig und sind somit ideal für den Einsatz in der Außengastronomie (und im Lieferservice)

Brewer's Wedges mit Obazda Creme

2,0 kg Brewer's Wedges TK
400 g Camembert
200 g Creme fraiche
4 rote Zwiebeln
Kümmel, Salz, Pfeffer
Paprikapulver geräuchert
2 Laugenstangen
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung
Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 175° knusprig rösten bis Sie leicht Farbe annehmen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kümmel



im Mörser zerstoßen. Den Schnittlauch fein schneiden. Camembert, Creme fraiche zusammen mit den Gewürzen im Häcksler verrühren und in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Schnittlauch und die Zwiebeln unterheben und abschmecken. Die Wedges nach Vorgabe frittieren und in einer Schale anrichten. Den Dip mit einem Löffel auf den Wedges verteilen mit Laugenchips und Schnittlauch toppen.



Bestell hier dein kostenfreies Muster