

Nugget-Bacon-Spieße



Rezept
Idee

Zutaten für eine Portion:

4 Foodworks Chicken Nuggets (Art.-Nr. 40000)	
3 Foodworks Crispy Baconscheiben (Art.-Nr. 91050)	
2 Dörrfeigen	
25 g Mangochutney (Fertigprodukt)	
20 ml Balsamico-Dressing	
15 g grüner Salat	
30 g Cherry-Tomaten, bunt, halbiert	
	Wareneinsatz
zzgl. Gemeinkosten (in %)	
zzgl. Gewinn (in %)	
	Grundpreis
zzgl. Personalkosten (in %)	
	Nettopreis
zzgl. MwSt. (in %)	
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)	



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Fritteuse
175 °C, 1–2 Min.

Zubereitung:

- 2 Holzspieße in Wasser einweichen, 2 Scheiben Bacon halbieren, eine Scheibe in Streifen schneiden.
- Spieße jeweils wie folgt stecken: Nugget, Baconhälfte, Feige, Baconhälfte, Nugget.
- Fertige Spieße zusammen mit den Baconstreifen ca. 1–2 Minuten frittieren. Salat mit Dressing und Tomaten anmachen und mit Spießen, Chutney und Baconstreifen servieren.

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.