



Demi Baguette Deluxe

mit Hähnchenbrust und Avocado

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



*Abbildung ähnlich



1



2



3



ZUTATEN

854168 Demi Baguette Deluxe

Mehrkorn

- 20 g Mayonnaise
- 2 Blätter Romana Salat
- 2 Tomatenscheiben
- 4 Scheiben Hähnchenbrust (a 5 g)
- 2 Scheiben Avocado
- 2-3 rote Zwiebelringe



ZUBEREITUNG

1. Das Demi Baguette nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Die untere Brötchenhälfte mit der Mayonnaise bestreichen und den Romana Salat auf der Mayonnaise verteilen.
2. Die Tomatenscheiben und die Hähnchenbrust auf den Romana Salat anrichten. Im Anschluss die Avocado-Scheiben halbieren und auf die Hähnchenbrust legen.
3. Abschließend mit den roten Zwiebelringen garnieren. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



BACKEMPFEHLUNG

Das Demi Baguette bei 180°-200 °C
ca. 8-10 Min. backen.



TIPP

Probieren Sie auch das 841513
Demi Baguette Deluxe für diese
Rezeptur aus.