



Demi Baguette Deluxe

mit Thunfisch und Paprika

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



*Abbildung ähnlich

1



2



3



ZUTATEN

854168 Demi Baguette Deluxe

Mehrkorn

30 g Frischkäse

8 g Rucola

2 dünne Paprikaringe

60 g Thunfisch

1/4 Frühlingszwiebel



ZUBEREITUNG

1. Das Demi Baguette nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Den Frischkäse auf der unteren Brötchenhälfte verteilen und den Rucola auflegen.
2. Die Paprikascheiben halbieren und auf den Rucola legen.
3. Im Anschluss die Thunfischfilets und Frühlingszwiebeln auf den Paprikascheiben anrichten. 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.