



# Demi Baguette Deluxe

mit Mortadella und Mozzarella

ERSTELLT VON

**ARYZTA**  
*Food Solutions*

SERVING INSPIRATION



1



2



3



## ZUTATEN

### 841513 Demi Baguette Deluxe

15 g grünes Pesto

3 dünne Scheiben Mortadella  
(ca. 30 g)

3 kleine Mozzarellabällchen

3 Streifen gegrillte Paprika

4 g Basilikum



## ZUBEREITUNG

1. Das Demi Baguette nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Das grüne Pesto auf der unteren Hälfte verteilen und die Mortadella locker auflegen.
2. Die gegrillte Paprika auf der Mortadella anrichten.
3. Die Mozzarellabällchen halbieren und zusammen mit dem Basilikum auf dem Demi Baguette verteilen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



## BACKEMPFEHLUNG

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



## TIPP

Statt gegrillter Paprika  
können auch getrocknete  
Tomaten verwendet werden.