



# Demi Baguette Deluxe Mehrkorn

mit Pastrami und Essiggurken

ERSTELLT VON

**ARYZTA**  
*Food Solutions*

SERVING INSPIRATION



1



2



3



## ZUTATEN

### 854168 Demi Baguette Deluxe Mehrkorn

20 g Honigsenf  
8 g Pflücksalat

2 Scheiben Pastrami (ca. 40 g)

3 kleine Essiggurken  
6 g Röstzwiebeln



## ZUBEREITUNG

1. Das Demi Baguette nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Den Honigsenf auf der unteren Hälfte verteilen und den Pflücksalat auflegen.
2. Pastrami locker auf dem Pflücksalat belegen
3. Die Essiggurken in Streifen schneiden und zusammen mit den Röstzwiebeln anrichten. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



## BACKEMPFEHLUNG

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



## TIPP

Statt Pastrami kann auch  
Rinderschinken verwendet  
werden.