



# Walnussbrötchen

mit Orangen-Fenchelcarpaccio

ERSTELLT VON

**ARYZTA**  
*Food Solutions*

SERVING INSPIRATION



1



2



3



## ZUTATEN

### 840373 Walnussbrötchen

20 g Kräuterfrischkäse

60 g Orangen in Scheiben

12 g Fenchel gehobelt

6 g Kürbiskerne

1 g Salz & Pfeffer aus der Mühle



## ZUBEREITUNG

1. Das Walnussbrötchen nach Backanleitung backen und nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Beide Brötchenhälfte mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
2. Auf der unteren Brötchenhälfte den gehobelten Fenchel und die Orangenscheiben abwechselnd anrichten.
3. Mit Kürbiskernen verfeinern und nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die obere Brötchenhälfte aufsetzen.



## BACKEMPFEHLUNG

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



## TIPP

Statt Orangenscheiben können  
auch getrocknete Tomaten  
verwendet werden.