



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.