



Walnussbrötchen

mit italienischem Schinken und Mozzarella

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

840373 Walnussbrötchen

14 g Pesto Rosso

45 g Mozzarella oder
Büffelmozzarella

25 g ital. roher Schinken (Crudo)

6 g Rucola



BACKEMPFEHLUNG

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



TIPP

Statt Pesto Rosso und
italienischem rohem Schinken
können auch Pistazien-Pesto und
Mortadella verwendet werden.



ZUBEREITUNG

1. Das Walnussbrötchen nach Backanleitung backen und nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Die untere Brötchenhälfte mit Pesto Rosso bestreichen und mit Rucola belegen.
2. Den italienischen Schinken locker auf dem Rucola anrichten.
3. Mozzarellabällchen halbieren und auf dem Schinken verteilen. Zum Servieren die obere Brötchenhälfte aufsetzen.