



DEMI BAGUETTE FITNESS 27

MIT ROASTBEEF, PARMESANSCHNEIBCHEN, SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND BALSAMICO CREME.

ZUTATEN

- Roastbeef, in Scheiben geschnitten
- Parmesankäse-Scheibchen
- Sonnengetrocknete Tomate (halbgetrocknet)
- Rote Zwiebel
- Balsamico-Crème
- Rucola
- Schnittlauch, gehackt
- Geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG

- 1 Halbieren Sie das Baguette horizontal.
- 2 Belegen Sie das Sandwich zunächst mit Roastbeef, Parmesan, Balsamicocreme, Rucola, roten Zwiebeln und sonnengetrockneten Tomatenspalten.
- 3 Bestreuen Sie es zusätzlich mit gehacktem Schnittlauch und gerösteten Pinienkernen, um es abzurunden.
- 4 Das Sandwich zuklappen, etwas zusammendrücken.

TIPP Falls Sie das Rezept cremiger haben wollen, bestreichen Sie die Baguettehälften mit etwas Frischkäse oder Mayonnaise, bevor Sie das Sandwich belegen.

PRODUKTINFORMATIONEN

2103486  
Demi baguette fitness 27



 125g	 27cm
 50	 32
 15Min.	
 210°C	 180°C für 14-16Min.
VORGEBACKEN	

Mehrkorn-Halbbaguette mit geröstetem Weizenmalz und einem Hauch von Weizensauerteig für einen intensiveren Geschmack. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesamsamen, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken.


La Lorraine
Baking passion

