



BAGUETTE BROWN 20

MIT GEBRATENEM TRUTHAHN, GRÜNEM PESTO, RÖMERSALAT, SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND PAMESAN.



ZUTATEN

- 🍗 Gebratener Truthahn, geschnitten
- 🌿 Grünes Pesto
- 🥬 Römersalat
- 🍅 Sonnengetrocknete Tomaten (halbgetrocknet)
- 🧀 Parmesan-Hobel

ZUBEREITUNG

- 1 Schneiden Sie das Baguette horizontal auf und verteilen Sie das Pesto auf beiden Seiten.
- 2 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit den Scheiben des gebratenen Truthahns, gefolgt vom Römersalat und den sonnengetrockneten Tomaten.
- 3 Zum Schluss mit Pamesan bestreuen.
- 4 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

2103138  

Baguette brown 20



- 📏 105g  20cm
- 📦 60  32
- 🕒 15Min.
- 🔥 210°C  180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Langes braunes Weizenbrötchen, hergestellt aus weißem und Vollkorn-Weizenmehl.




La Lorraine
Baking passion