

Knusperbaguette „Melba“



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Knusperbaguette (Art.Nr.: 560)
- 150 g Frischkäse
- 35 g Lolo Bionda
- 15 Scheiben Hähnchen- oder Putenaufschnitt
- 150 g halbe Pfirsiche aus der Dose
- 60 g Preiselbeeren (Gelee)

Zubereitung:

Das Knusperbaguette leicht schräg nach hinten unten aufschneiden und mit dem Frischkäse beidseitig bestreichen. Anschließend mit dem Salat großzügig belegen.

Den Hähnchenaufschnitt darauf verteilen und mit dem zuvor in Spalten geschnittenen Pfirsichen dekorieren.

Die mit Frischkäse bestrichene Oberseite mit dem Preiselbeergelee bestreichen und das Baguette zusammen klappen.

Dieses kann jetzt je nach Bedarf in 3-4 Portionen geteilt werden.

