

REZEPT

Baguette mit Mango-Avocado-Mozzarella

Dieses Rezept wurde von unserem Mozzarella-Lieferanten, Giovanni Melillo, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Von der Mozzarella-Manufaktur Melillo aus Bad Saulgau beziehen wir unseren Mozzarella für die belegten Brötchen & Snacks.



Zubereitungszeit: 10 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 12 Mozzarella-Scheiben à 10g
- 1 reife Mango
- 1 reife Avocado
- Frischkäse, natur
- Kräutersalz
- Chili frisch oder Chili-Flocken

Zubereitung:

1. Baguette quer aufschneiden, untere Seite mit Frischkäse bestreichen, darauf Kräutersalz geben.
2. Mango und Avocado schälen, in Scheiben schneiden und im Wechsel mit den Mozzarella-Scheiben auf den Frischkäse legen.
3. Mit Kräutersalz und kleingeschnittenem, frischem roten Chili (ohne Kerne) oder getrockneten Chili-Flocken würzen.
4. Baguetteoberseite auflegen und in 4 Teile schneiden.

Wir wünschen einen guten Appetit!