

REZEPT

Baguette mit Scamorza & Mozzarella-Crème

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
- 400 g Scamorza natur (kurzgetrockneter, birnenförmiger Mozzarella)
- 150 g Mozzarella-Crème (Mozzarella Spezialität der Mozzarella Manufaktur Melillo, bestehend aus Mozzarella-Fäden, die mit Sahne vermischt sind = Stracciatella)
- Melone nach Wahl
- Himbeerkonfitüre ohne Kerne

Zubereitung:

1. Baguette quer aufschneiden, untere Hälfte mit Scamorza belegen und kurz im Ofen backen
2. Melone in Scheiben schneiden, auf den überbackenen Scamorza geben
3. Mozzarella-Crème oben drauf geben und mit der Himbeerkonfitüre dekorieren.
4. Baguetteoberseite auflegen und in 4 Teile schneiden.

Wir wünschen einen guten Appetit!