

Heißgeliebt

WARME SNACK-HITS

BROTTASCHE „TOSKANA“



Mediterrane Spezialitäten liegen im Trend. Nutzen Sie den Boom – mit touriertem Teig, den Sie mit einem halbierten MINI BABYBEL®, LEERDAMMER®, Tomatenscheiben und Rucola belegen. Fertig ist ein frisches Stück Urlaub.



Sharing smiles

BROTTASCHE „TOSKANA“

Zutaten:

- 100 Gramm tourierter Teig (siehe separates Rezept-Blatt)
- 1 MINI BABYBEL®
- 10 Blatt Rucola
- 3 Scheiben Tomaten
- 2 Scheiben LEERDAMMER® Original



Zubereitung:

Schritt 1

Den Teig ausrollen, den durchgeschnittenen MINI BABYBEL®, 1 LEERDAMMER® Original, 2 Scheiben Tomaten und 5 Blatt Rucola darauf verteilen. Den Teig zu einer Tasche zusammen klappen.

Schritt 2

Die restlichen 5 Blatt Rucola und die Tomate auf die Oberseite auflegen.

Schritt 3

Die zweite Scheibe LEERDAMMER® Original auflegen. Im Ofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.



Verpackungs-Tipp:

LEERDAMMER®-
Snack
Pocket



Sie benötigen passende Präsentationshilfen?
Sprechen Sie uns an!



Sharing smiles