



BELLA ITALIA BAGUETTE-BRÖTCHEN



10 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

2	Ciabattabrötchen
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salat (z. B. Lollo Bionda) als Garnitur
2	große Tomate(n), in Scheiben
6 Scheiben	Mozzarella, in Scheiben
40 g	Pesto Genovese

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



BELLA ITALIA BAGUETTE-BRÖTCHEN



10 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Ciabattabrötchen einschneiden und mit Petrella Kräutern auf beiden Hälften bestreichen.
2. Mit einem Lollo Bionda Blatt und im Wechsel mit 4 Scheiben Tomaten und 3 Scheiben Mozzarella belegen.
3. Anschließend mit Pesto Genovese verfeinern und zuklappen.