



Ciabattastange mit Ratatouille Gemüse – BÄKO Brotaufstrich & Dip Hummus

Zutaten

- 1 Stück Ciabattastange (Vegan)
- 20 g BÄKO Brotaufstrich & Dip Hummus
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 80 g Ratatouillegemüse
- 1 Prise BÄKO Kräutermischung italienisch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise BÄKO Pfeffer schwarz gemahlen

BÄKO Produkte:

- 564049 BÄKO Brotaufstrich & Dip Hummus, 6 x 500 g Becher (im Karton)
- 397046 BÄKO Kräutermischung italienisch, 1 kg
- 391404 BÄKO Pfeffer schwarz gemahlen, 1 kg

Zubereitung

Ratatouillegemüse mit Olivenöl und der BÄKO Kräutermischung italienisch im Ofen dünsten

Ciabattastange schräg einschneiden

Ober- und Unterseite mit dem BÄKO Brotaufstrich & Dip Hummus bestreichen

Lollo Bionda auflegen

das gedünstete Ratatouillegemüse einfüllen

Änderungen und Irrtümer, einschließlich Zutaten und Mengenangaben, bleiben ausdrücklich vorbehalten!