

REZEPT

Baguette Deluxe

Dieses Rezept wurde von Steffen Pelz, Geschäftsführer der Metzgerei Oskar Zeeb aus Reutlingen, unserem Partner für frische Wurstwaren, im Mai 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: 10-15 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 4 TL Butter
- 250 g Roastbeef in Scheiben, von der Handwerksmetzgerei Oskar Zeeb
- Kleine Salatblätter
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 4 TL Honig
- 4 TL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Nach Belieben: frische Kräuter, Zwiebelringe und Cocktailtomaten

Zubereitung:

1. Baguette rösten und mit Butter bestreichen.
2. Salatblätter darauf verteilen.
3. Senf, Honig, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Kräuter zu einem Dip verrühren.
4. Baguette mit Roastbeef belegen, danach den Dip darauf verteilen und nach Belieben mit Zwiebeln und Cocktailtomaten garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!