

## REZEPT

# Baguette Superfood-Mix mit Feta

Dieses Rezept wurde von unserem Partner Keltenhof aus Filderstadt, bei dem wir seit vielen Jahren unseren Salat beziehen, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt.



**Zubereitungszeit:** 15-20 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 200 g Hummus
- 2 Stück gekochte Rote Bete
- 125 g Superfood-Salatmix vom Keltenhof
- 200 g Feta-Käse
- 100 g Granatapfelkerne
- 4 EL gehackte Rauchmandeln, z. B. von Seeberger
- 1 Stück frischer Meerrettich (Wurzel)

### Zubereitung:

1. Den Hummus mit einer kleingeschnittenen Roten Bete zu einer feinen Crème mixen.
2. Die zweite Rote Bete in kleine Würfel schneiden, dann unter den Rote-Bete-Hummus unterrühren.
3. Den Feta von Hand kleinbröseln. In einer Schüssel zusammen mit dem Superfood-Mix und den Granatapfelkernen mischen.
4. Das Veit-Baguette der Länge nach aufschneiden und den Boden mit dem Rote-Bete-Hummus bestreichen.
5. Dann mit dem Superfood-Mix, Feta und Granatapfelkernen belegen.
6. Mit den gehackten Rauchmandeln bestreuen und nach Belieben frischen Meerrettich darüber reiben (feine Seite der Vierkantreibe oder Microplane).
7. Den Deckel vom Baguette anlegen und in beliebig große Stücke schneiden.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bilder: Keltenhof Filderstadt,  
[www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com)