

## REZEPT

# Baguette Superfood-Mix mit gebackenem 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
- 80 g Superfood-Salatmix vom Keltenhof
- 200 g Feta-Käse
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 300 g Veit-Weckmehl
- 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 in 6 gleich große Stücke schneiden, nacheinander in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und dann im Veit-Weckmehl wenden. Panade nur leicht andrücken.
4. Panierten Feta in der heißen Pfanne mit reichlich Butterschmalz oder Sonnenblumenöl von allen Seiten goldbraun ausbacken und warm stellen.
5. Das Veit-Baguette der Länge nach aufschneiden und den Boden mit dem Rote-Bete-Hummus bestreichen.
6. Dann mit dem Superfood-Mix und den Granatapfelkernen belegen.
7. Die gebackenen Feta-Stücke gleichmäßig verteilen, mit den klein gehackten Rauchmandeln bestreuen und nach Belieben frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.
8. Den Deckel vom Baguette anlegen und in beliebig große Stücke schneiden.

Wir wünschen einen guten Appetit!