

REZEPT

Baguette mit Albzarella und Artischocken

Dieses Rezept wurde von Karin Delessert im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Mit Karin Delessert und Helmut Rauscher von der Hohensteiner Hofkäserei arbeiten wir seit vielen Jahren eng zusammen. Die Hohensteiner Hofkäserei liefert u. a. Vesperkäse ans Bäckerhaus Veit für die belegten Brote, aber wir kooperieren auch seit Jahren bei unseren Genuss Events „Brot, Wein & Käse“, die sehr beliebt sind.



Zubereitungszeit: ca. 10 min

Zutaten:

- 1 Veit-Baguette
- Albzarella von der Hohensteiner Hofkäserei
- Artischocken aus dem Glas
- Zitrone
- Rote Paprika
- Salatblätter
- Meersalz
- Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

1. Den Albzarella in Scheiben schneiden.
2. Artischocken in Scheiben schneiden.
3. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
4. Roten Paprika in dünne Ringe schneiden.
5. Baguette in Scheiben schneiden, mit Salatblättern belegen, abwechselnd Albzarella, Zitronenscheiben, Artischocken, Paprika auf dem Baguette schichten.
6. Mit Meersalz und Paprikapulver würzen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich sowohl zum Aperitif als auch als leichtes Abendessen. Karin Delessert hat ihr Rezept nicht mit genauen Portionsangaben versehen. Bitte nach eigener Einschätzung vorgehen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Foto: Karin Delessert, www.albkaes.de