

REZEPT

Belegtes Veit-Baguette als Finger Food

Dieses Rezept wurde von Melanie Bazlen im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Melanie Bazlen und ihr Vater Heinrich Bazlen vom Tannenhof Metzingen sind seit vielen Jahren unsere Anbaupartner beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen.



Zubereitungszeit: 5-10 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- verschiedene Wurst- und Schinkensorten
- Cocktail-Tomaten
- Gurke
- eingelegte Gürkchen
- roter Paprika
- hart gekochtes Ei
- Salatblätter
- Radieschen
- Gartenkräuter als Dekoration

Zubereitung:

1. Als Platte zum Beispiel ein rustikales Holzbrett oder eine Platte aus Glas, Porzellan oder Schiefer benutzen.
2. Baguette in Scheiben schneiden, mit den Wurst- und Schinkenscheiben belegen, z.B. mit Salami, Rauchfleisch, Lyoner, Bierschinken oder Leberkäse.
3. Mit den Tomaten, Gurken, geschnittenen Gürkchen, dem Paprika, Eierhälften und Gartenkräutern dekorieren.

Tipp: Für die Finger Food Häppchen kann selbstverständlich auch Käse verwendet werden. Auch diverses Obst eignet sich gut als Dekoration.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Foto: Melanie Bazlen, Tannenhof Metzingen