

REZEPT

Deftige Wurstplatte mit Baguette

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: ca. 10 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 150-170 g Wurst pro Person
- Tomaten
- Gurke
- roter Paprika
- hart gekochtes Ei
- Salatblätter
- Radieschen
- Gartenkräuter als Dekoration

Rezept und Foto: Melanie Bazlen, Tannenhof Metzingen

Zubereitung:

1. Als Platte zum Beispiel ein rustikales Holzbrett oder eine Platte aus Glas, Porzellan oder Schiefer benutzen.
2. Mind. 5 Wurstsorten verwenden, z.B. Salami, Schinken, Lyoner, Bierschinken, Leberkäse
3. Nie weniger als 6 Scheiben pro Sorte sowie farbliche Unterschiede in der Wurstwahl berücksichtigen.
4. Die Wurst auf der Platte gerollt oder gefaltet auslegen.
5. Mit den Tomaten, Gurken, dem Paprika, Eierhälften und Gartenkräuter dekorieren.

Tipp: Für die Wurstplatte braucht man nicht viele Zutaten und Utensilien, dennoch wirkt die Platte einfach gut. Bei der Auswahl der Zutaten sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Platte kann selbstverständlich auch mit Käse ergänzt werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!