

## REZEPT

# Eier-Schinken-Frischkäse Dip auf Baguette

Dieses Rezept wurde von Helga Schnerring im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Mit Martin Schnerring und seiner Familie vom Haldenhof in Beuren-Balzholz arbeiten wir seit vielen Jahren eng zusammen. Martin Schnerring ist unser Vertragslandwirt u. a. für den Samtrot Ur-Binkel. Auf seinen Feldern ist auch unser Projektgarten für den Versuchsanbau alter Sorten angesiedelt. Die Eier für dieses Rezept stammen von den glücklichen Hühnern vom Haldenhof.



**Zubereitungszeit:** ca. 20 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 6 hartgekochte Eier
- 400 g Frischkäse
- 50 g Crème Fraîche
- 100 g Schinkenwürfel
- 4 TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 4 EL Schnittlauch

### **Zubereitung:**

1. Hartgekochte Eier schälen und fein hacken.
2. Frischkäse, Crème Fraîche und Senf glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter den Frischkäse heben.
4. Schinkenwürfel und gehackte Eier unter den Dip mischen.
5. Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Dip bestreichen. Mit Schnittlauchröllchen dekorieren.

Tipp: Der Dip kann gut am Vortag zubereitet werden. Er eignet sich gut zum Frühstück, Brunch oder als Vesper.

Wir wünschen einen guten Appetit!