

REZEPT

El Verano Baguette

Dieses Rezept wurde im Juni 2023 von Max Forschner, einem Mitarbeiter unseres Partners Keltenhof aus Filderstadt, bei dem wir seit vielen Jahren unseren Salat beziehen, für das neue Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: ca. 35 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 6 Calamaretti
- 2 Wildbratwürste
- 75 g Keltenhof Wildkräutersalat
- 80 g Hummus natur
- 80 g Ricotta
- 50 g Pesto Genovese
- 150 g bunte Tomaten
- 150 g Wassermelone
- Minzeblätter
- Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Optional frische Blüten als Garnitur

Rezept und Bilder: Max Forschner,
Keltenhof Filderstadt, www.keltenhof.com

Zubereitung:

1. Calamaretti ausnehmen und putzen, leicht salzen und zur Seite stellen.
2. Wildbratwurst der Länge nach halbieren und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden.
3. Die bunten Tomaten und die Wassermelone in kleine Würfel schneiden und mischen. Die Minze und das Basilikum fein zupfen und mit unterheben.
4. Den Tomaten-Melonen-Salat dann mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. Die Wildbratwürste und Calamaretti in separaten Pfannen bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Calamaretti nach dem Braten in Ringe schneiden.
(Funktioniert auch vom Grill. Dann die Bratwürste im Ganzen grillen und danach schneiden.)
6. Baguette aufschneiden und in der folgenden Reihenfolge belegen:
 - Baguetteboden mit Hummus bestreichen
 - Wildkräutersalat darauf geben
 - Tomaten und Wassermelonen darauf verteilen
 - Ricotta drauf bröseln
 - Pesto drauf als Spritzer verteilen
 - Wildbratwurst und Calamaretti Ringe verteilen
 - Mit Blüten ausgarnieren

Tipp: Das Rezept kann für 4 Personen als Hauptgang oder für 6-8 Personen als Vorspeise serviert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!