

## REZEPT

# Fauler Pelzmantel auf Baguette

Dieses Rezept mit dem Namen Lenyvyi oseledets pid schuboju wurde von den beiden Ukrainerinnen Larysa Poltavska und Liudmyla Luzanova im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Wir bedanken uns bei der Dettinger Initiative „Ermstal hilft“, die den Kontakt hergestellt hat. Für „Ermstal hilft“ gibt es seit Kriegsbeginn eine große Spendenaktion und Hilfsbereitschaft im Bäckerhaus Veit.



**Zubereitungszeit:** 10-15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 150 g gekochte Rote Bete
- 30 g Walnüsse
- 2 EL Mayonnaise (oder Joghurt)
- 1-2 Knoblauchzehen
- Marinierter Hering in Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Gekochte Rote Bete reiben.
2. Knoblauch und Walnüsse zerkleinern und dazugeben.
3. Mit Mayonnaise vermischen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Aufstrich belegen.
4. Heringsstücke oben drauf legen und mit Kräutern wie z.B. Dill dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!