

## REZEPT

# Gartenkresse-Baguette

Dieses Rezept wurde von Meriam Moumene im Juni 2023 mit dem neuen Veit-Baguette entwickelt. Meriam Moumene ist Promos-Stipendiatin und studiert Wirtschaftsrecht an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU).



**Zubereitungszeit:** ca. 15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 1 reife Avocado
- 1 Tomate
- 1 Mozzarella-Kugel
- 1 Gartenkresse (in der Schachtel)
- essbare Blüten
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Baguette mit einem scharfen Brotmesser rechts und links schneiden. Die Einschnitte sollten leicht schräg und spitzwinklig zur Tiefenachse des Baguettes erfolgen. Insgesamt hat das Baguette eine Länge von ca. 20 cm. Dann wird es in zwei gleichen Teilen hälftig (Längsachse) geschnitten, sodass man das Baguette aufmachen und befüllen kann.
2. Die Avocado waschen und in 2 Hälften schneiden. Den Kern rausnehmen und die Schale vom Fruchtfleisch entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend matschig zerdrücken und sofort mit Zitronensaft beträufeln, um das Braunwerden zu vermeiden.

3. Die Avocado-Crème gleichmäßig auf dem Baguette verteilen.
4. Die Tomate waschen und in mittelgroße Scheiben schneiden, die einzelnen Scheiben leicht salzen.
5. Den Mozzarella in der gleichen Größe wie die Tomaten in Scheiben schneiden.
6. Die Tomaten und den Mozzarella abwechselnd hintereinander anrichten.
7. Gartenkresse abschneiden, auf den Tomaten und Mozzarellascheiben garnieren.
8. Mit essbaren Blüten wie z.B. Rosenblüten oder Rosenknospen dekorieren.

**Tipp:** Optional: Balsamico im Zick-Zack über Tomaten und Mozzarella geben. Es können auch noch gehackte Nüsse darüber gestreut werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!