

REZEPT

Gewürztes Häppchen auf Baguette

Dieses Rezept mit dem Namen Pikantna Sakuska wurde von den beiden Ukrainerinnen Laysa 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: ca. 10-15 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 2 hartgekochte Eier
- 150 g Schmelzkäse (Sahnstufe)
- 2 EL Mayonnaise (oder Joghurt)
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Dill als Dekoration

Zubereitung:

1. Die hartgekochten Eier und den Schmelzkäse fein reiben, Knoblauch fein hacken, alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Baguette in Scheiben schneiden und den herzhaften Aufstrich oben drauf geben. Mit frischem Dill dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept: Larysa Poltavska, Liudmyla Luzanova,
www.ermstal-hilft.de, Foto: Yurii Chernohor