

REZEPT

Ricotta und Linsensalat auf Baguette

Dieses Rezept für „Ricotta aus Büffel- und Kuhmilch streichelt Linsensalat“ wurde von Karin Delessert im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Mit Karin Delessert und Helmut Rauscher von der Hohensteiner Hofkäserei arbeiten wir seit vielen Jahren eng zusammen. Die Hohensteiner Hofkäserei liefert u. a. Vesperkäse ans Bäckerhaus Veit für die belegten Brote, aber wir kooperieren auch seit Jahren bei unseren Genuss Events „Brot, Wein & Käse“, die sehr beliebt sind.



Zubereitungszeit: ca. 10 min (ohne Kochzeit der Linsen)

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- Albleisa
- Ricotta aus Büffel- und Kuhmilch von der Hohensteiner Hofkäserei
- rote Paprika
- Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Die Albleisa nach Packungsangabe kochen, sodass sie noch leicht knackig sind, leicht abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Baguette in Scheiben schneiden, Ricotta aus Büffel- und Kuhmilch auf die Scheiben geben, darauf den Linsensalat geben.
3. Rote Paprika in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
4. Nach Gusto ausdekorieren.

Tipp: Dieses Baguette-Rezept eignet sich sowohl zum Aperitif als auch als leichtes Abendessen. Karin Delessert hat ihr Rezept nicht mit genauen Portionsangaben versehen. Bitte nach eigener Einschätzung vorgehen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Foto: Karin Delessert, www.albkaes.de