

REZEPT

Schnitzelbaguette „Caprese“

Dieses Rezept wurde von Gabriele Schulz, kaufmännische Angestellte der Metzgerei Oskar Zeeb aus Reutlingen, unserem Partner für frische Wurstwaren, im Mai 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: 15 – 20 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 400g Schweineschnitzel
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 2 Tomaten
- 250g Mozzarella
- 6 EL Salatmayonnaise
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 3 Stiele Basilikum

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen
3. Fleisch darin 4-5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Herausnehmen.
4. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, mit Mayonnaise und Senf verrühren.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Blättchen vom Basilikum abzupfen.
7. Baguette in 4 Teile schneiden und mit etwas Senf-Crème bestreichen.
8. Mit Mozzarella, Tomaten, Fleisch und Basilikum belegen.
9. Die übrige Senf-Crème darauf verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bild: Gabriele Schulz, www.oskar-zeeb.de