



Bayrisches Sauerkraut Baguette

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose Mildessa
Schlemmerkraut Speck (425 ml)
1 Baguette (ca. 200 g, oder 2 Baguettebrötchen)
150 g Frischkäse
1-2 TL Hengstenberg Delikatess Senf mittelscharf
1 TL Hengstenberg süßer Senf
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
200 g Leberkäse
100 g geriebener Bergkäse



Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Gartzeit: ca. 10 -15 Minuten

Nährwerte pro Portion

Kilojoule / Kilokalorien: 2296 / 549

Eiweiß: 24,1 g, Fett: 35,7 g, Kohlenhydrate: 31 g

Zubereitung:

Schritt 1: Der Anfang

Baguette halbieren und quer aufschneiden. Frischkäse und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Baguetteviertel mit der Creme bestreichen. Leberkäse in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2: Baguette belegen

Sauerkraut abtropfen lassen, gut ausdrücken, auf den Baguettevierteln verteilen, mit Leberkäse belegen und mit Käse bestreuen.

Schritt 3: Baguette backen

Baguette im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 10-15 Minuten überbacken,

Schritt 4: Der letzte Schliff

Baguette nach Wunsch mit Kräutern bestreuen und noch warm servieren.

Verwendete Produkte:

