



„Frühstück to go“ Baguette

2 Packung WIESENHOF Geflügelsalami à 80g

50 g Rucola (Rauke)

3 mittelgroße Tomaten

200 g Frischkäse

2 TL mittelscharfer Senf

1-2 EL flüssiger Honig

1 Baguette (ca. 250g)

Schritt 1

Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Frischkäse, Senf und Honig verrühren und anschließend mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Das Baguettebrot in 4 Stücke teilen und waagrecht aufschneiden. Beide Seiten mit der Käsecreme bestreichen. Die Unterseite mit Rucola, Wiesenwürzige Geflügel-Salami und Tomatenscheiben belegen. Dann die andere Baguettehälfte darauf legen und gut andrücken.

Schritt 3

Die Baguette-Viertel in Pergamentpapier wickeln.