„Frühstück to go“ Baguette

2 Packung WIESENHOF Geflügelsalami oder Geflügel Mortadella
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 waagerecht aufschneiden. Beide Seiten mit der Käsecreme bestreichen. Die Unterseite mit Rucola, WIESENHOF Geflügel-Salami oder Geflügel-Mortadella und Tomatenscheiben belegen. Dann die andere Baguettehälfte darauf legen und gut andrücken.

Schritt 3

Die Baguette-Viertel in Pergamentpapier wickeln.