



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Sauerkraut Baguette

Sauerkraut Baguette

1 Stück(e) Baguette

150 g Sauerkraut

4 Esslöffel Rinatura Apfel Meerrettich Brotaufstich Bio

0.5 Stück(e) Apfel

70 g Geriebener Emmentaler Käse

1 Stück(e) kleine Zwiebel

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

frischer Schnittlauch

Salz, Pfeffer

2 Handvoll frischer Rucola

3 Stück(e) kleine Gewürzgurken

Sauerkraut Baguette

1.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Baguette in zwei Hälften schneiden und längs halbieren.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Sauerkraut hinzufügen und alles

zusammen für etwa 5 min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die unteren Hälften der Baguettes mit Apfel-Meerrettich bestreichen. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Meerrettich verteilen.

Das warme Sauerkraut darüber geben und gleichmäßig verteilen. Dann die in Scheiben geschnittene Gewürzgurken darüber legen und den geriebenen Käse darüber streuen.

Die belegten Baguettes auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für etwa 10 min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Die fertigen Baguettes aus dem Ofen nehmen und mit frischem Schnittlauch bestreuen und mit Rucola belegen. Baguettes zuklappen und genießen.