Mostbröckli-Baguette mit Birne und Meerrettich

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 15 min

Aktivzeit: 15 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

150 g	Appenzeller Mostbröckli
2	reife Birnen
1	Meerrettich, ca. 0,5 cm lang
2 TL	Zitronensaft
0.5	Baguette
60 g	weiche Butter
	schwarzer Pfeffer grob geschrotet

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

262	kcal
13 g	Eiweiss
30 g	Kohlenhydrate
9 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Die Nuss als Plus

Mit gehackten Baumnüssen wird das Ganze noch knackiger.

Zubereitung

1. Mostbröckli in feine Streifen schneiden. Birnen waschen und grob raffeln, Meerrettich schälen und fein reiben. Zitronensaft zugeben und alles gut vermengen.

2. Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit der Butter bestreichen. Die buttrige Seite in einer heissen Pfanne goldgelb rösten. Aus der Pfanne nehmen, grosszügig belegen und nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreut servieren.