


# Mostbröckli-Baguette mit Birne und Meerrettich



Der feine Unterschied.

 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.