

Winzerschnitten

Zutaten für 10 Personen

15	Baguette-Brötchen
250 g	Butter
250 g	Speckwürfel
250 g	Schinkenwürfel
250 g	Gouda
etwas	Gutedel
1 Becher	Sahne

Passende Weine:

- ▶ VDP. Gutswein Gutedel Weingut Fritz Blankenhorn KG
- ▶ Isteiner Kirchberg Spätburgunder Weingut Kalkwerk Istein
- ▶ MAUCHENER SONNENSTÜCK Gewürztraminer Spätlese Weingut Lämmli-Schindler
- ▶ Wittlinger Steingäble Grauer Burgunder Weingut & Weinstube Ernst

Ein Rezept von:

Café im Park
Kurhaus Bad Bellingen

Zubereitung:
Alle Zutaten außer der Sahne miteinander verrühren. Anschließend geschlagene Sahne unterheben. Die Baguette-Brötchen aufschneiden und mit der Mischung bestreichen. Die Brötchenhälften etwa 20 Minuten bei 160 Grad backen.



NaturEnergie

von Energiedienst