



Wir zaubern aus Resten...

Haxen Baguette

Wenn etwas Haxenfleisch übriggeblieben ist, können Sie am nächsten Tag mit wenigen Zutaten und Handgriffen diese raffinierten Baguettes zaubern.

Ein Snack, der Alt und Jung gleichermaßen begeistert!

Zutaten für 4 Brote:

1 Baguette oder 8 Scheiben Graubrot
Fleisch von 1 Witwe Bolte Grillhaxe
2 EL Mayonnaise
8 Blätter Eisbergsalat
Krautsalat von Witwe Bolte
2 rote Zwiebeln

Zubereitung: (ca. 15 Minuten)

Baguette in 4 Teile schneiden, aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen.

Jedes Baguette mit Eisbergsalatblättern und Krautsalat belegen.

Die roten Zwiebeln in Ringe schneiden und andünsten, das Haxenfleisch in kleine Stücke schneiden.

Erst das Haxenfleisch, dann die Zwiebelringe und zum Schluss die Oberseite des Baguettes auflegen - Fertig!

WITWE BOLTE

Wir wünschen guten Appetit!