



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Fächerbaguette mit zweierlei Aufstrich



Zutaten Für 4 Portionen

- 1 Baguette
- 60 g Alnatura Rote-Bete-Meerrettich-Streichcreme
- 100 g Alnatura Butter (weich)
- 60 g Alnatura Gartengemüse-Aufstrich Spinat-Walnuss

Tipp:

Für eine vegane Variante die Butter durch Alnatura Margarine ersetzen.

Zubereitung: 10 min + ca. 15 min Grillzeit

Baguette quer alle 1,5 cm einschneiden, aber nicht durchschneiden. Rote-Bete-Meerrettich-Streichcreme mit der Hälfte der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen. Spinat-Walnuss-Aufstrich mit der restlichen Butter vermengen.

Aufstriche jeweils zur Hälfte oder abwechselnd mit einem Messer in die Einschnitte des Baguettes füllen. Fächerbaguette auf dem Grill bei indirekter Hitze (200 °C) 15 Min. knusprig braun backen.