

Antipasti Bruschetta

Baguette mit herzhafter Salsiccia und Bergkäse kombiniert mit köstlichem Rote Beete Salat – Antipasti Bruschetta mit diesem Rezept einfach selbst machen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

4 Salsiccia (italienische Bratwurst)
(etwa 250 g)
100 g Bergkäse
1 Apfel (etwa 125 g)
Zitronensaft

Außerdem:

12 - 16 Scheiben Baguette z. B.
Roggenbaguette

Salat:

etwa 400 g Rote Beete (gekocht) (2
Stück)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Bund Brunnenkresse oder Rucola
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL Himbeer- oder Kräuternessig
3 EL Olivenöl
2 TL Honig
frisch geriebener Meerrettich

Wie bereite ich Antipasti Bruschetta zu?:

1 Vorbereiten:

Die Salsiccia längs aufschneiden, Wurstbrät aus der Pelle drücken und in eine Schüssel geben. Bergkäse grob raspeln. Apfel waschen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte davon mit Zitronensaft beträufeln und für den Salat beiseitestellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Die Apfelwürfel und die Hälfte des Käses zur Brätmasse geben und mit einer Gabel vermengen. Die Baguettescheiben auf dem Backblech verteilen und mit der Masse bestreichen (in der Mitte etwas höher). Restlichen geriebenen Käse darauf verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Rote Beete Salat:

In der Zwischenzeit Rote Beete in dünne Scheiben schneiden. Diese auf einem großen Teller oder Platte dekorativ auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brunnenkresse oder Rucola waschen, klein zupfen, mit den Apfelstücken auf den Rote-Beete-Scheiben verteilen. Crème fraîche mit Essig, Olivenöl, Honig und etwas Meerrettich verrühren, mit Salz abschmecken. Crème-fraîche-Dip klecksweise auf dem Salat verteilen. Warme Baguettescheiben neben dem Rote Beete Salat anrichten und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brote vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen oder getrockneten essbaren Blüten aus Tirol bestreuen.
- Nach Belieben restliche Crème fraîche dazu servieren.