

# Salsiccia auf Brot mit Rote-Bete-Salat

Raffinierter Snack aus Südtirol: Warme Baguettescheiben mit pikantem Belag.

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 Bete (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

## 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 Salat:

In der Zwischenzeit Rote Bete 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-Bete-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 Salat anrichten und servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

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