

dem Dreiländereck

Schlemmerparadies grenzübergreifende, kulinarische Ideen für den Ostertisch.



VORSPEISE

Zwiebel-Baguette auf Brunnenkresse

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln**
- 25 g Butter**
- Salz, Pfeffer** aus der Mühle
- 8 Scheiben Frischback-Baguette**
- 100 g Halbhartkäse** z.B. Greyzer oder Emmentaler
- 1 Bund Schnittlauch**
- 1 Knoblauchzehe**
- 2 EL Schalotten-Rotweinessig**
- 1 TL Dijon-Senf**
- 4 EL Traubenkernöl**
- 80 g Brunnenkresse** oder Portulak
- 1 kleine Karotte**

1 Zwiebeln in Ringe schneiden. In 10 g Butter ca. 10 Minuten weich dünsten. Salzen, pfeffern. Baguettescheiben mit restlicher Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Zwiebeln auf dem Brot verteilen. Käse reiben, darüber streuen. Wenig Schnittlauch direkt darüber schneiden. In der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen.

2 Knoblauch zum Essig pressen, mit Senf und Öl verrühren, würzen. Schnittlauchspitzen für die Garnitur beiseite legen, Rest zur Sauce schneiden.

3 Brunnenkresse auf Teller verteilen. Karotte mit dem Sparschäler darüber hobeln. Mit Sauce beträufeln. Baguettescheiben dazu legen. Mit Schnittlauch garnieren.

Vorbereitungstipp: Einige Stunden im Voraus Salatsauce zubereiten und Zwiebeln dünsten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Pro Person ca. 11 g Eiweiss,
25 g Fett, 23 g Kohlenhydrate,
1490 kJ/360 kcal