



### **„Frühstück to go“ Baguette**

2 Packung WIESENHOF Geflügelsalami  
oder Geflügel Mortadella  
50 g Rucola (Rauke)  
3 mittelgroße Tomaten  
200 g Frischkäse  
2 TL mittelscharfer Senf  
1-2 EL flüssiger Honig  
1 Baguette (ca. 250g)

#### **Schritt 1**

Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Frischkäse, Senf und Honig verrühren und anschließend mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Schritt 2**

Das Baguettebrot in 4 Stücke teilen und waagrecht aufschneiden. Beide Seiten mit der Käsecreme bestreichen. Die Unterseite mit Rucola, WIESENHOF Geflügel-Salami oder Geflügel-Mortadella und Tomatenscheiben belegen. Dann die andere Baguettehälfte darauf legen und gut andrücken.

#### **Schritt 3**

Die Baguette-Viertel in Pergamentpapier wickeln.