

Baguette mit Räuchertofu und Tahini-Creme

 20 Minuten



Zutaten Baguette

- 1 Baguettes, glutenfrei
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Rüebli, in dünnen Scheiben
- 4-5 Radiesli, in dünnen Scheiben
- 1 Zucchetti, in dünnen Scheiben
- 60 gr Räuchertofu
- 1 Handvoll Microgreens
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zutaten Tahini-Creme

- 3 EL Tahini
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Haferdrink
- 1 TL Senf
- 1/4 TL Chillipulver
- 1/2 TL Ahornsirup
- nach Belieben Pfeffer & Salz



Zubereitung

Rezept für 1-2 Personen

1. Das Baguette bei 200° Grad 10 Minuten aufbacken
2. Rucola, Rüebli und Radiesli vermischen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut vermengen
3. In einer Bratpfanne etwas Öl heiss werden lassen und den Tofu goldbraun anbraten. Die Zucchetti-Scheiben ebenfalls anbraten
4. Für die Tahini-Creme alle Zutaten in einen Mixbecher geben und glattrühren
5. Das Baguette aufschneiden und in einer Bratpfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten
6. Das Baguette mit der Tahini-Creme bestreichen, mit dem Räuchertofu und dem Gemüse füllen
7. Die restliche Creme dazu servieren



Baguette Classic
BIO - glutenfrei



Baguette Rustico
BIO - glutenfrei