

Mosaikbrot*



- 1 – 2 Baguette* köpfen und aushöhlen.
- 300g Schnitzelfleisch* würfeln, anbraten.
- 3 Tomaten* pürieren, zum Fleisch geben und leise gar köcheln lassen.
- 3 Eier* sehr hart kochen, würfeln,
- 150g Leerdammer Käse* fein hobeln,
- 100g Pistazien* schälen, grob hacken,
- 200g grüne Oliven* † hacken, Fleisch vom Herd nehmen, alle vorbereiteten Zutaten zugeben, evtl. mit
- etwas Brotkrume* verfestigen, mit
- Regensburger Senf*
- Salz* und
- Pfeffer* kräftig würzen. Die recht zähe Masse in die vorbereiteten Baguettes füllen, entweder warm genießen, oder erst eine Weile kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 min.

Beilage: Rotwein

Tipp:

- * Statt dem angebratenen Schweinefleisch kann man z. B. in Butter angeschwenkten Schafskäse, eingelegten Tofu, oder auch gedünsteten Blumenkohl verwenden.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Vielen Dank an Thomas Lieven für das Rezept!

† *Oliven*: Möglichst nicht mit Paprika gespickt; entkernt und in pikante Kräuter eingelegt paßt besser.