

Filderkraut-Krustini



Zutaten:

Für ca. 10 – 15 Baguettescheiben

- 120 g Sauerkraut aus dem Glas oder der Dose, gut abgetropft
- 100 g Crème fraîche oder Sauerrahm
- 1/2 Apfel, grob geraspelt
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Allgäuer Bergkäse, geraspelt
- 40 g Schinkenspeck, gewürfelt und geräuchert
- 2 El Meerrettich
- 1 El Honig
- Etwas Salz, frischer Pfeffer
- Frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 10 – 15 Scheiben Brot (z.B. Walnussbrot, Seelen, Bauernbrot)



Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit Sauerkraut (vorher grob schneiden), Crème fraîche, grob geraspelttem Apfel, Speck, Käse, Honig und dem Meerrettich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und großzügig auf die Brotscheiben verteilen. Die Brotscheiben auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 220°C) ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.