

Überbackene Filderkraut Krustini



Zutaten:

(Für ca. 12-16 Baguettescheiben)

- 120 g Sauerkraut aus Filderkraut g.g.A.
- 200 g Schmand
- 1/2 Apfel (z.B. Streuobstapfel aus der Region)
- 1 Zwiebel
- 80 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 1 Ei
- 2-3 EL Meerrettich, frisch oder aus dem Glas
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- etwas Petersilie
- 12-16 Brotscheiben (z.B. Seelen, Baguette)



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein schneiden. Bis zum Servieren beiseitestellen. Die übriggebliebenen Petersilienstängel in feine Röllchen schneiden und mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Den Apfel waschen und mit der Reibe grob reiben. Sofort mit Honig vermischen und in die Schüssel geben.

Das Sauerkraut gut ausdrücken (Saft kann anderweitig für Salatdressings verwendet werden). Das ausgedrückte Sauerkraut grob schneiden und in die Schüssel geben.

Alles mit geriebenem Käse, Schmand, Ei, Salz, Pfeffer und geriebenem Meerrettich vermengen.

Die Masse auf den Brotscheiben verteilen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 190°C) ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit geriebenem Meerrettich und geschnittener Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer möchte, gibt noch gewürfelten Schwarzwälder Schinken g.g.A. in die Masse.