Baguette mit rustikalem Schweinemett gefüllt

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Der einfache, pikante – herzhafte Snack der jedem schmeckt

Zutaten

- 300 - 400g Schweinemett
- 1 kleines Baguette Brot
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1/2 frische, rote Paprika
- 1/2 grüner Paprika
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Baguettebrote knusprig im Backofen aufbacken, danach

Schritt2

aushöhlen, so dass nur die Kruste verbleibt.

Schritt3

Das Schweinemett mit gehackten Zwiebeln und klein gewürfeltem, bunten Paprika versetzen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Schritt4

die Masse in einen Spritzbeutel geben und nunmehr die Füllung stramm in das Brot spritzen.

Schritt5

Danach in Scheiben schneiden, anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** herzhaft, pikant, schmeckt jedem

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baguette-mit-rustikalem-schweinemett-gefuellt/