



## Baguette mit Rindscarpaccio, Mozzarella und Rucola

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Baguette
- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 320g Mozzarella
- 4 Bund Rucola
- 12EL Himbeer-Chutney

### Zubereitung

1. Die Baguette längs aufschneiden, die Fläche mit einem Hauch Himbeersenf bestreichen.
2. Die Mozzarella abtrocknen, in Stücke schneiden und auf das Brot legen.
3. Darauf die Scheiben Rindscarpaccio und die in der Verpackung vorhandenen Getreideflocken.
4. Mit dem verbliebenen Senf würzen.
5. Mit Rucola garnieren und die Baguette wieder schliessen.
6. In zwei Teile schneiden und servieren.