

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **APRIL**

**LATTICH** MIT SPECKCROÛTONS

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# LATTICH

MIT SPECKCROÛTONS

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

KURZ BLANCHIERTE LATTICHHÄLFTEN WERDEN GEROLLT, IN STÜCKE GESCHNITTEN UND IM OFEN IN BOUILLON GEGART. SPECK UND BROTCROÛTONS KOMMEN KNUSPRIG DARÜBER.

## ZUTATEN

<b>3</b>	grosse Lattiche
<b>1</b>	Zwiebel
<b>2 EL</b>	Sonnenblumenöl
<b>2.5 dl</b>	Gemüsebouillon
<b>80g</b>	roher Speck am Stück
<b>2 Scheiben</b>	Schwyster-Brot vom Vortag
<b>1 ½</b>	grobkörniger Senf

Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Lattiche halbieren. In einer hohen Pfanne Salzwasser aufkochen. Lattiche darin portionenweise ca. 1 Min. blanchieren. Herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Je 2 Lattichhälften seitlich leicht überlappend auf ein Brett legen und Strunk herausschneiden. Zu Paketen einrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Diese in eine ofenfeste Form legen.
2. Backofen auf 170°C vorheizen. Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Auf den Lattichpäckli verteilen. Bouillon darübergiessen. Form mit Alufolie bedecken. Lattich im Ofen 20–25 Minuten garen.
3. Speck in Stäbchen, Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Brot dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Senf dazugeben und alles gut mischen. Lattich anrichten, Speckcroûtons darüberstreuen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)