

## Rezept

# Baguette mit Eiersalatfüllung

Ein Rezept von Baguette mit Eiersalatfüllung, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Baguettes zum Fertigbacken (360 g)	<b>2</b> Eier
<b>1</b> kleine gelbe Paprikaschote	<b>1</b> kleiner rotschaliger Apfel
<b>2</b> Selleriestangen	<b>50 g</b> Naturjoghurt
<b>2 EL</b> Salatmayonnaise (ca. 40 g)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>1/4 TL</b> Currypulver
Blitzhacker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 621 kcal

## Zubereitung

1. Die Baguettes nach der Packungsanleitung im Backofen backen. Die Eier anstechen und in kochendem Wasser in ca. 10 Min. hart kochen.
2. Die Paprikaschote waschen und putzen. Den Apfel waschen und gut abreiben, vierteln und entkernen. Die Selleriestangen waschen und putzen, die grünen Blättchen mit verwenden. Alles mit einem Blitzhacker in ganz feine Würfel hacken.
3. Den Joghurt mit der Salatmayonnaise, Salz, Pfeffer und Currypulver verrühren. Das vorbereitete Gemüse darin wenden. Pikant abschmecken.
4. Die Baguettes und die Eier etwas abkühlen lassen. Die Eier schälen, klein würfeln und zum Gemüse geben. Die Baguettes diagonal in 2 Hälften teilen. Die Krumen herauslösen, zerteilen und mit dem Gemüse mischen. Den Eier-Gemüse-Salat in die Baguettehälften füllen.