

Rezept

# Tunesisches Baguette

Ein Rezept von Tunesisches Baguette, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> milchsauer vergorenes Gemüse (Reformhaus, Bioladen, ersatzweise Mixed Pickles)	<b>8</b> kleine gekochte Pellkartoffeln
<b>1 Dose</b> Ölsardinen	<b>4</b> hart gekochte Eier
<b>20</b> entsteinte grüne Oliven	<b>4</b> dicke Baguette-Brötchen
Salz	<b>75 ml</b> Zitronensaft
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>4 TL</b> Harissa (scharfe Chilipaste)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Das Gemüse abtropfen lassen und grob würfeln. Kartoffeln und Eier pellen und vierteln. Ölsardinen abtropfen lassen. Die Baguette-Brötchen längs auf-, aber nicht ganz durchschneiden, einen Teil der Krume herausnehmen. Die Brötchen mit Gemüse, Kartoffeln, Eiern, Sardinen und grünen Oliven füllen.
2. Den Zitronensaft mit dem Salz, der Harissa und dem Öl zu einer scharfen, sämigen Sauce verrühren und über die Füllung träufeln. Die Brötchen zusammenklappen, halb in Papierservietten wickeln und servieren.