

# ADMIRAL'S BURGER

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 6.2.2021

## Zutaten für 2 Personen

2	Baguetts zum Aufbacken
150 g	Dörrfleisch oder Räucherspeck
100 g	Hartkäse (Gouda, Emmentaler, Appenzeller o.ä.)
½ Stange	Lauch,Frühlingszwieben,Brokkoli ganz nach Geschmack
5 ml	Olivenöl
	Knoblauchzehen, Petersilie, Pfeffer, Salz



Eine schnell zubereitete und knusprige Leckerei, die schon optisch wie ein stolzes Schiff daherkommt: Aufback-Baguettes 10 Minuten im Backofen halbfertig backen. Dann halbieren und der Länge nach in Ober- und Unterteil aufschneiden, Käse zerreiben. Dörrfleisch, Lauch, Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Diese in einer Schale mit dem gehackten Petersilie, der Hälfte des geriebenen Käses und dem Öl verkneten. Diese Masse auf den Baguetts verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Etwa 10 Minuten bei 200 °C im Ofen fertigbacken, bis die Baguetts knusprig und der Käse leicht gebräunt ist. Sofort servieren.