

# Knusper-Baguettebrötchen mit Leberterrinen und Röstzwiebeln, dazu Apfelsalat



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Stück Knusper-Baguettebrötchen (Art. 565)
- 100 g Entenleberterrinen in Scheiben
- 10 g Apfel-Salat
- 5 g Röstzwiebel
- 1 Rispe Johannisbeeren
- 4 Stangen Schnittlauch

## Zutaten Apfelsalat:

- ¼ Stück Apfel
- 1 Spritzer Apfelessig
- 5 ml Walnussöl
- Pfeffer, Salz

## Zutaten Röstzwiebeln:

- ¼ Zwiebel, in feine Streifen schneiden
- 15 g Mehl
- 200 ml Öl
- Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Das Knusper-Baguettebrötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden.

Die Leberterrinen auf der Unterseite abwechselnd mit dem Apfelsalat darauf fächern und mit den Röstzwiebeln, den Johannisbeeren und dem Schnittlauch dekorieren.

Oberteil abschließend leicht schräg aufsetzen.

## Zubereitung Apfelsalat:

Den geviertelten Apfel in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren und nach 20 Min. abtropfen lassen.

## Zubereitung Röstzwiebeln:

Die Zwiebelstreifen würzen, im Mehl wenden und in reichlich Öl hold-gelb knusprig backen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH