

# Baguette mit würzigem Feta

## Zutaten:

- 2 Baguette-Brötchen
- 2 TL Ahornsirup
- 8 dünne Scheiben Feta-Käse
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Jodsalz
- einige Blätter Salat
- Jodsalz
- einige Blätter Salat
- 2 Stiele Kerbel
- Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

1. Baguette-Brötchen waagrecht halbieren. Salat und Kerbel abspülen und gut trocken schütteln. Salat zerzupfen. Kerbelblättchen von den Stielen pflücken.
2. Senf und Ahornsirup verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Untere Brötchenhälfte mit Salat und Feta belegen. Mit Senfdressing beträufeln, pfeffern und mit Kerbelblättchen bestreuen. Obere Baguette-Hälfte darauf legen. Zum Mitnehmen die Brötchen fest in Alufolie wickeln.

## Pro Person:

- 270 g kcal
- 12 g Eiweiß
- 9 g Fett
- 35 g Kohlenhydrate

