

# Party Baguette



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salatgurken	12 Scheibe(n)
Hart gekochte Hühnereier	3 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	6 Prise(n)
Salz	6 Prise(n)
Käse	12 Scheibe(n)
Schinken	12 Scheibe(n)
Mayonnaise	6 Esslöffel
Tomatenketchup	6 Esslöffel
Baguette	3 Stk.
Tomaten / Paradeiser	12 Scheibe(n)
Kopfsalat	6 Stk.

## Zubereitung:

Eier kochen und schälen,

Gemüse waschen und in Scheiben schneiden.

Salat waschen und 6 Blatt bereitlegen.

Die Baguettes in der Mitte auseinanderschneiden und dann der Länge nach halbieren. Ketchup auf eine Seite, Mayonnaise drauf, Schinken und Käse drauf, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Eierscheiben drauf, salzen pfeffern, Salatblatt drauf, die 2. Brothälfte drauf und servieren!

Toll für jede Party!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-893-Party-Baguette.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)