



## Weißwurst-Bavesen

### Zutaten für 4 Personen

- ✧ 300 ml Milch
- ✧ 4 Eier
- ✧ Prise Zucker
- ✧ 1 Pck. Zimmermann Weißwurst (300g) ohne Haut, in Scheiben geschnitten
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ Muskatbuss
- ✧ 20 g mittelscharfer Senf
- ✧ 100 g süßer Senf
- ✧ 40 g Meerrettich aus dem Glas
- ✧ 8 Scheiben Graubrot
- ✧ Etwas Öl zum Braten
- ✧ Rucola
- ✧ Kirschtomaten
- ✧ Walnussöl

### Zubereitung | ca. 30 min.

- 1** Milch, Eier, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Beide Senfsorten und Meerrettich vermengen und einseitig auf die Brotscheiben geben. Mit den Weißwurstscheiben belegen.
- 2** Mit der Milch-Ei-Masse kräftig übergießen. Dann in einer Pfanne zuerst auf der Brotseite anbraten, dann wenden und die andere Seite anbraten und für 5 Minuten bei 130 °C in den Backofen schieben.
- 3** Rucola und halbierte Kirschtomaten mit Walnussöl und Salz marinieren und die Bavesen damit garnieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

Mehr Rezepte unter [www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte](http://www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte)