

Rezept

# Baguette mit Käsefüllung

Ein Rezept von Baguette mit Käsefüllung, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>3</b> kleine Baguettes zum Aufbacken (je etwa 150 g; Kühlregal) | <b>4</b> zarte Frühlingszwiebeln                    |
| <b>200 g</b> fettarmer Frischkäse mit Joghurt                      | <b>125 g</b> weiche Butter                          |
| <b>1 Päckchen</b> TK-Kräuter der Provence                          | <b>125 g</b> Räucherschinken-Würfel (Fertigprodukt) |
| schwarzer Pfeffer  | <b>1</b> kleine Dose Maiskörner (140 g)             |
| <b>1 TL</b> Paprikapulver, edelsüß                                 | Zitronenpfeffer                                     |
|  | <b>2 TL</b> körniger Senf                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Baguettes nach Packungsangabe aufbacken. Abkühlen lassen.

---

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ganz feine Ringe schneiden. Butter mit dem Frischkäse verrühren, Zwiebeln, Schinkenwürfel und die Kräuter darunter rühren. Den Mais in einem Sieb gut abtropfen lassen und untermischen. Die Creme mit schwarzem Pfeffer, Zitronenpfeffer, Paprika und Senf abschmecken.

---

3. Die Baguettes einmal durchschneiden. Alle Hälften mit einem langen Messer und einem Löffel vorsichtig aushöhlen, ohne die Kruste zu zerstören.

---

4. Die Brotkrumen fein zerrupfen und unter die Käsecreme rühren. Die Creme in die Baguettehälften geben. Die Hälften zusammensetzen und mit Alufolie umwickeln. Mindestens 2 Std. in den Kühlschrank legen und die Creme im Brot fest werden lassen. Das Brot schmeckt frisch am besten, übersteht aber einige Std. auf dem Büffet. Nur zu warm darf es dort nicht sein, sonst wird die Füllung weich.

---

5. Zum Servieren die Brote in Scheiben schneiden.