Rezept

Zucchini-Baguette mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Zucchini-Baguette mit Ziegenfrischkäse, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** kleiner Zucchino (ca. 50 g)
- **1 EL** Aceto balsamico bianco (ersatzweise Apfelessig)
- **1 Handvoll** Rucola
- **2** Baguettebrötchen
- Frischhaltefolie
- **1 EL** Öl
- Salz
- Pfeffer
- **50 g** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- **100 g** Ziegenfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Zucchino waschen, abtrocknen, putzen und schräg in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinoscheiben darin von beiden Seiten je 2 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Rucola waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben kleiner zupfen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen.

3. Brötchen halbieren und mit Frischkäse bestreichen. Die unteren Hälften mit Rucola, Zucchinoscheiben und Tomaten belegen, die oberen Hälften darauflegen. Baguettes in Frischhaltefolie wickeln.