Rezept

Baguette-Schlange

Ein Rezept von Baguette-Schlange, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Baguette
- **4** Tomaten
- **50 g** Butter
- **6 Scheiben** Gouda
- **1** grüne Olive (mit Paprika gefüllt)
- **1** Salatgurke
- **100 g** Rucola
- **6 Scheiben** Putenbrustaufschnitt
- **1 Stück** rote Paprika

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 9 g F, 10 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Das Baguette der Länge nach halbieren und in zehn gleich große Stücke schneiden. Die Gurke und die Tomaten waschen und abtrocknen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern.

2. Alle Baguettestücke mit Butter bestreichen. Die Unterhälften jeweils mit Rucola, Putenbrustaufschnitt, Gouda, Gurken- und Tomatenscheiben belegen. Die Oberhälften darüberlegen.

3. Das Paprikastück zu einer Zunge schneiden und vorn in das Anfangsstück des Baguettes stecken. Die Olive halbieren und als Augen auflegen. Die Baguette-Stücke schlangenförmig auf einer Platte anrichten und servieren.