

Rezept

Baguette mit Bratkäse

Ein Rezept von Baguette mit Bratkäse, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 kleiner Zucchini | 125 g Halloumi (Grill- und Backkäse aus Zypern) |
| 1 Tomate | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 1 großes Baguettebrötchen | 1 TL Mayonnaise |
| ½ TL getrockneter Thymian | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Zucchini putzen und waschen, längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden. Tomate waschen, in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen.

2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini 5 Min. braten, würzen. Das Brötchen längs halbieren. Mit Mayonnaise bestreichen.

3. Zucchini aus der Pfanne nehmen. 1 EL Öl hineingeben. Käse darin pro Seite 1 Min. braten. Mit Thymian würzen. Untere Baguettehälfte mit Zucchini, Käse und Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Obere Hälfte daraufsetzen.