

Rezept

Baguette mit Bratkäse

Ein Rezept von Baguette mit Bratkäse, am 29.09.2023

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.