

Rezept

Baguettebrötchen »Provence«

Ein Rezept von Baguettebrötchen »Provence«, am 26.04.2024

Zutaten

4 Baguettebrötchen (je ca. 75 g)	1 Knoblauchzehe
100 g leichter Kräuter-Frischkäse (ca. 0,2 % Fett absolut)	Salz
einige Blätter Blatt- oder Eisbergsalat	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 feste Tomaten	1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Basilikum	30 g entsteinte Oliven
60 g Mürbeteigplätzchen	50 g Roquefortkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 686 kcal

Zubereitung

1. Die Baguettebrötchen halbieren. Den Knoblauch schälen und alle Hälften damit einreiben und mit Kräuter-Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Salatblätter waschen und verlesen, gut trocken schütteln und eventuell etwas kleiner rupfen. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben in Ringe teilen. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Die Oliven ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen. Den Roquefortkäse würfeln.

3. Alle Zutaten auf die unteren Brötchenhälften schichten und mit den oberen Hälften abdecken. Diese etwas andrücken und die Baguettebrötchen ggf. in Pergamentpapier verpacken. Die Mürbeteigplätzchen als Nachtisch, beispielsweise zu einem Espresso genießen.