

## Rezept

# Gebackene Käse-Baguettes

Ein Rezept von Gebackene Käse-Baguettes, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>2</b> Baguettes zum Aufbacken (à 00 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>100 g</b> Doppelrahm-Frischkäse	<b>1 EL</b> gemischte TK-Kräuter
<b>6</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>125 g</b> Büffel-Mozzarella	<b>100 g</b> Gorgonzola
Cayennepfeffer	Backblech
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Baguettes quer halbieren.
2. Den Knoblauch schälen und zerdrücken, mit dem Doppelrahm-Frischkäse und den TK-Kräutern verrühren. Die Tomaten klein schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettehälften damit bestreichen.
3. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen auf den Frischkäse legen. Die Hälften auf das mit Backpapier belegte Blech geben.
4. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden, den Gorgonzola klein schneiden. Beide Käsesorten auf die Baguettehälften verteilen. Etwas Cayennepfeffer aufstreuen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen (Mitte) schieben, die Baguettes ca. 12 Min. backen.