

Rezept

Luxus-Baguette

Ein Rezept von Luxus-Baguette, am 04.12.2024

Zutaten

3 EL Kräuterfrischkäse	2 EL Ketchup
1 TL mittelscharfer Senf	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
evtl. etwas Frischkäse, Sahne oder Milch	1 Baguette
150 g dicke Salamischeiben	3 Tomaten
½ gelbe Paprika	200 g geriebener Käse (z. B. Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Den Kräuterfrischkäse mit dem Ketchup und Senf in einer Schüssel mischen und mit etwas Pfeffer würzen – schmeckt die Creme zu intensiv oder scharf, etwas neutralen Frischkäse, Sahne oder auch Milch unterrühren.

3. Das Baguette halbieren. Eine Hälfte mit der Creme bestreichen und mit Salamischeiben belegen.

4. Die Tomaten waschen und abtrocknen. Die Strünke herausschneiden, die Früchte in dünne Scheiben schneiden und auf den Salamischeiben verteilen. Die Paprika waschen, putzen, in Würfel schneiden und auf dem Baguette verteilen. Den Käse darüberstreuen.

5. Die belegte Baguettehälfte 7 Min. im Ofen (mittlerer Einschub) überbacken. Sobald der Käse verlaufen ist, herausnehmen und mit der zweiten Brothälfte bedecken. Das Luxus-Baguette zum Servieren in Scheiben aufschneiden.