

Rezept

Ofenbaguette

Ein Rezept von Ofenbaguette, am 25.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen		einige frische Basilikumblätter
4 EL	weiche Butter	300 g	Mozzarella
4	mittelgroße Tomaten	1	Baguette
	Salz		Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 180 Grad). Den Knoblauch schälen und fein hacken, Basilikum in feine Streifen schneiden. Beides mit der weichen Butter verrühren. Mozzarella und gewaschene Tomaten in Scheiben schneiden.
2. Das Baguette im Abstand von 2-3 cm tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Spalten mit der gewürzten Butter bestreichen, jeweils 1 Mozzarella- und 1 Tomatenscheibe einklemmen, salzen und pfeffern. Im heißen Ofen 15 Minuten überbacken.