

Rezept

Ofenbaguette mit Paprika und Salami

Ein Rezept von Ofenbaguette mit Paprika und Salami, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Baguette (ca. 250 g) | 1 große rote Paprika |
| 1 Zwiebel | 80 g Salami (in dünnen Scheiben) |
| 150 g Schmand (ersatzweise saure Sahne oder Crème fraîche) | 100 g geriebener Gouda (ersatzweise ein anderer Hartkäse) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 20 g F, 17 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Baguette quer halbieren und die Hälften nochmals längs halbieren, sodass vier Baguettehälften entstehen.
2. Die Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Paprika klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Salamischeiben in dünne Streifen schneiden. Paprikastücke, Zwiebel und Salami mit Schmand und Gouda in eine Schüssel geben und alles gründlich mischen.
3. Die Baguettehälften mit der Schnittseite nach oben auf das Blech legen und gleichmäßig mit dem Gemüse-Schmand-Mix bestreichen. Die Baguettes im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.