

Rezept

Partybaguette mit Brie

Ein Rezept von Partybaguette mit Brie, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 40 g getrocknete Aprikosen | 25 g Haselnusskerne mit Haut |
| 2 Zweige Rosmarin | 60 g weiche Butter |
| Salz | Pfeffer |
| 200 g Brie | 1 Baguette (350 g) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Baguette (10 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 230 kcal, 12 g F, 8 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Die Aprikosen etwas kleiner schneiden. Zusammen mit den Haselnüssen im Mixer fein hacken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Butter mit den Nüssen, Aprikosen und dem Rosmarin mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Brie in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Baguette mit einem Brotmesser etwa alle 2 cm schräg bis 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 10 Scheiben.
3. Das Baguette auf das Backblech legen. Die Briestreifen in die Brotspalten stecken. Die Aprikosen-Nuss-Mischung ebenfalls darin verteilen.
4. Das Baguette mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Folie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. backen, damit es knusprig wird. Noch warm genießen.