

Rezept

# Rülibaguette

Ein Rezept von Rülibaguette, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> Möhren
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>75 gehäufte EL</b> geriebener Gratinkäse
<b>75 g</b> magere Schinkenspeckwürfel	<b>100 g</b> Crème légère
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1</b> Baguette (ca. 250 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 14 g F, 17 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Die Möhren waschen, schälen und im Blitzhacker oder auf einer Küchenreibe grob raspeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Käse, den Schinkenwürfeln und der Crème légère mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat kräftig abschmecken.
3. Das Baguette erst quer, dann längs halbieren, sodass 4 Stücke entstehen. Die Stücke auf das Backblech legen. Die vorbereitete Masse auf den Baguettestücken verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.