

Rezept

Wald-und-Wiesen-Baguette

Ein Rezept von Wald-und-Wiesen-Baguette, am 28.04.2025

Zutaten

250 g Champignons	50 g Walnusskerne
1 Bund Petersilie	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 Baguette (ca. 250 g)	75 g Ziegenfrischkäse (Rolle)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 430 kcal, 26 g F, 111 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Champignons putzen, halbieren und in den Blitzhacker füllen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Herausnehmen und zu den Champignons geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls in den Blitzhacker geben. Das Öl, ca. ½ TL Salz und etwas Pfeffer dazugeben und alles zu einer homogenen Masse zerkleinern.

3. Das Baguette erst quer, dann längs halbieren, sodass 4 Stücke entstehen. Auf das Blech legen. Die Champignonmasse auf den Stücken verteilen. Den Käse in schmale Scheiben schneiden und darauflegen. Im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.