



Kräuterbaguette Deluxe



Zutaten

Menge

1 Bund	Schnittlauch
5 Stiele	glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
80 g	weiche Butter
½	Bio-Zitrone
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
6 braune	Champignons
50 g	Schinkenwürfel
125 g	Camembert
1	Baguette

Tipp

Wenn du das Baguette auf dem Grill machen willst, dann kannst du das Baguette einfach in Genuss- oder Alufolie einwickeln, dabei oben ein paar Luftlöcher frei lassen, damit das Baguette schön knusprig wird, und 12 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1722 kJ, 411 kcal, 29,6 g Kohlenhydrate, 15,8 g Eiweiß, 25,6 g Fett, 71,4 mg Cholesterin, 3,11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

Zubereitung

Hast du schon mal Kräuterbaguette selbergemacht? Das ist eigentlich ganz einfach und man kann das Baguette praktischerweise auch noch mit seinen Lieblingszutaten befüllen. Wir haben unser Baguette mit einer leckeren Kräuterbutter, Schinken, Champignons und Camembert gefüllt, und können gar nicht genug davon bekommen. Probier's doch auch einmal aus!

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken oder pressen.

Step 2:

Nun die weiche Butter mit den Kräutern, dem Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, sowie Salz und Pfeffer gut vermengen.

Step 3:

Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne knusprig braten, dann die Pilze dazugeben und weitere 5 Minuten rösten. Leicht salzen und pfeffern. Den Camembert in Scheiben schneiden.

Step 4:

Nun geht's ans Befüllen. Das Baguette im Abstand von 2-3 cm schräg einschneiden und ein bisschen aufbiegen. Aber nicht bis ganz bis auf den Boden schneiden, es sollten nur Zwischenräume entstehen, die man befüllen kann.

Step 5:

In jeden der Zwischenräume einen kleinen Klecks der Kräuterbutter geben. Dann Pilze und Käse hineinstecken und das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 8 bis 10 Minuten lang im Ofen knusprig backen, bis der Käse geschmolzen ist.