

Bayernland



TOMATE-MOZZARELLA Fächerbaguette

4 PERSONEN



CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT OHNE
BACKZEIT



ZUTATEN

Teig:

1 Baguette

125 g Bayernland Mozzarella Kugel

1 mittelgroße Tomate

1 kleiner Bund Basilikum

Topping:

50 g Bayerland Goldbutter

2 EL gehackte Petersilie

2 EL Schnittlauch

1 TL Salzflöcken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Basilikum Blätter von den Stielen zupfen.
3. Baguette im ca. 2 cm Abstand einschneiden, aber nicht durchschneiden.
4. Je nach Breite 1- 2 Mozzarellascheiben und Tomatenscheiben mit einigen Basilikumblättern in jeden Einschnitt stecken.
5. Baguette für ca. 10 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Währenddessen alle Zutaten für das Topping miteinander vermischen.
7. Das Baguette aus dem Ofen nehmen und das Topping auf dem Baguette verteilen.

DIESES REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV