Kochen

Überbackenes Baguette mit Käsefüllung und Salat

Wir kochen heute:

Baguette mit Käsefüllung und dazu machen wir einen grünen Salat

Was wir brauchen:

Für 4 Personen:

2 Baguette

500 g Jogurth

500 g Frischkäse

500 g Emmentaler

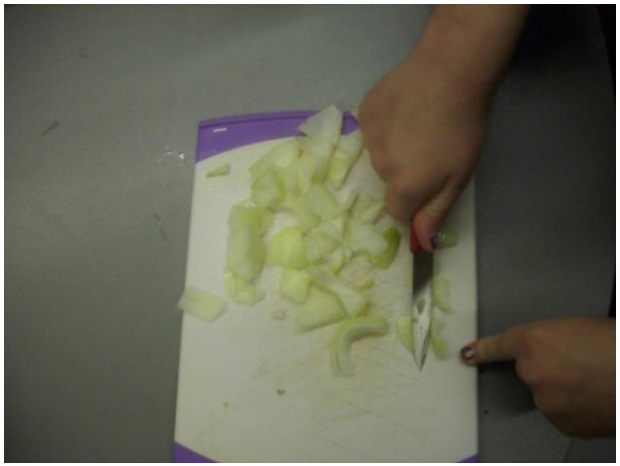
2 Tomaten

1 Paprika

1 Zwiebel

Schnittlauch

Tomate, Paprika und Schnittlauch waschen, Zwiebel schälen und alles kleinschneiden.



Emmentaler reiben, 300 g Jogurth und 250 g Frischkäse in eine Schüssel geben, Emmentaler, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Schnittlauch dazugeben.

Mit Gemüsebrühe abschmecken und gut verrühren.
Ein Backblech mit Backpapier belgen.

Das Baguette durchschneiden und in handliche Stücke schneiden.
Mit der Käsefüllung bestreichen.

Im Ofen mittlere Schiene bei 160° C, Umluft, ca. 15-20 min. backen.
Wenn der Käse leicht gebräunt ist, herausnehmen.

Salat waschen und zerkleinern.
Für die Soße:
Restlichen Jogurth und Frischkäse verrühren, Balsamico zugeben.

Öl zugeben und nach Geschmack Gemüsebrühe. Alles gut verrühren und über den Salat geben.

Guten Appetit!