

# Gefülltes Baguette

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Baguette(s)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 200g Putenbrust (geräuchert)
- » 200g Frischkäse (leicht)
- » 60g Butter/Margarine
- » 1 Apfel/Äpfel
- » 4 TL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Die Baguettes längs halbieren, die Brotkrumen herauslösen und klein zupfen. Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Putenbrust in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen und klein würfeln.

2. Butter und Frischkäse vermischen. Kräuter, Putenbrust und Apfel untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Brotkrumen wieder dazugeben, verrühren. Baguette damit füllen, fest mit Frischhaltefolie umwickeln und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank legen. In Scheiben geschnitten servieren.

angelegt am: 06.03.2007

Rezept-Nr: 2243

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke