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