

Fächer-Baguette



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	6 dag
Parmesan	4 dag
Speiseöl / Öl	3 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	2 Stk.
Baguette	20 dag
Thymian	1.5 EL (Esslöffel)
Tomaten / Paradeiser	35 dag

Zubereitung:

Baguette mit einem Messer in regelmäßigen Abständen (etwa 2 cm) tief einschneiden. Zimmerwarme Butter schaumig rühren, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in die Einschnitte streichen.

Die Tomaten waschen, in Spalten schneiden und entkernen. Schinkenscheiben halbieren. Jedes Paradeiserstück mit einer halben Schinkenscheibe umwickeln und in die Broteinschnitte stecken. Baguette auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan und Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von oben bei 200 Grad etwa 12 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-569-Faecher-Baguette.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at