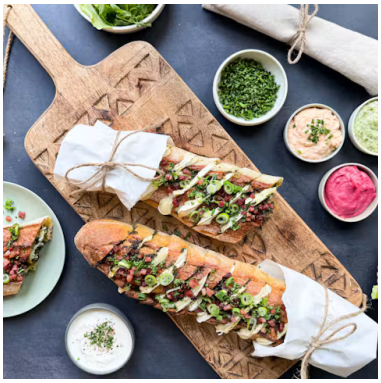


Gefülltes Kräuterbaguette mit französischer Note

30–35 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

6 EL	Frische Petersilie
3 Stk.	Baguette
240 g	Butter, weich
6 EL	Schnittlauch, frisch
6 EL	Dill, frisch
400 g	Camembert
150 g	Speckwürfelchen
4 Stk.	Jungzwiebeln
10 Stk.	Champignons
1.5 TL	Knoblauch granuliert
6 EL	Schnittlauch geschnitten
6 EL	Petersilie geschnitten
6 EL	Dillspitzen geschnitten
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 200°C Ober-und Unterhitze vorheizen. Dann den frischen Schnittlauch, Petersilie und Dille waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Petersilie und Dille fein hacken. Die Kräuter für das Topping später aufheben.
2. Nun die weiche Butter mit dem Knoblauchpulver, den Kräutern von Kotányi, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren. Alles gemeinsam kurz ziehen lassen.
3. Im nächsten Schritt die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Speckwürfelchen in einer Pfanne in etwas Öl knusprig anbraten und dann die Pilze hinzugeben und ebenfalls darin rösten. Gegebenenfalls mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nun den Camembert in Scheiben schneiden. Jetzt kann das Baguette auch schon befüllt werden. Das Baguette schräg alle 3cm einschneiden und etwas auseinander biegen. Wichtig ist, dass das Baguette nicht ganz durchgeschnitten wird damit es gut gefüllt werden kann.
5. Jeden Zwischenraum mit der Kräuter-Knoblauch Butter ausstreichen. Dann je eine Scheibe des Camembert, einige Speckwürfelchen sowie einige Champignonscheiben darin platzieren. Dann das Baguette auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für etwa zehn Minuten knusprig backen. Der Käse sollte geschmolzen sein. In der Zwischenzeit die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden.
6. Mit den übrigen Speckwürfelchen, den frischen Kräutern und den Jungzwiebeln toppen und servieren.