

Brot Rezepte

Gefülltes Baguette Rezept

Gattung: Backen, Brot

Für 4 Personen

1	kleine der Länge nach halbiertes -Baguette	200 g gek. Schinken in Würfeln
2	enthäutete Fleischtomaten -in kl. Würfeln	150 g Emmentaler in Würfeln Paprika (edelsüss) Salz
1	Bund Frühlingszwiebeln fein -geschnitten	frisch gem. schw. Pfeffer

Das Baguette aushöhlen. Die ausgelöste Masse mit den Tomaten, den Zwiebeln und dem Käse gut vermischen, mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen und die Brothälften damit füllen.

Die Baguetten auf einer Platte auf den Rost in die obere Schiene der Mikrowelle schieben und bei 360 Watt und 3. Grillstufe 8 Minuten garen. Frag' mich keiner, was 3. Grillstufe ist.

Es geht aber auch mit Mikrowelle und hinterher kurz in den vorgeheizten Grill/Backofen zum Überbräunen.