

Belegst du noch oder füllst du schon? "Cheesy" Baguette mit Knoblauchbutter

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Baguette

Für das Baguette

1 Baguette
250 g Bacon
250 g Frischkäse
100 g geraspelter Cheddar
50 g geraspelter Mozzarella
1 Jalapeño
100 g Schalotten
schwarzer Pfeffer

Für die Knoblauchbutter

2 Esslöffel Butter
2 Knoblauchzehen
1 Prise(n) Salz

Eine richtig gute Stulle wird nicht belegt, sondern gefüllt. Und zwar mit Bacon, Jalapeño und dreifach Käse. Frischkäse sorgt für die Cremigkeit, Mozzarella und Cheddar für den Geschmack. Passt vielleicht nicht auf den Frühstückstisch, aber auf das Grillbuffet bestimmt.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen.

- 2 -

Bacon in eine kalte Pfanne legen und erhitzen. Unter Wenden knusprig braten, auf einem Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen.

- 3 -

Baguette waagrecht halbieren, Enden abschneiden. Mit einem Löffel aushöhlen.

- 4 -

Bacon grob hacken, Schalotten und Jalapeño fein würfeln. Mit Frischkäse, Cheddar, Mozzarella und schwarzem Pfeffer mischen. Baguette mit der Masse füllen, zweite Baguettehälfte aufsetzen.

- 5 -

Für die Knoblauchbutter Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Butter schmelzen und mit Knoblauch und Salz mischen. Baguette mit Butter bestreichen, mit Alufolie einwickeln und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.