

Außen gut, innen besser: Gefülltes Party-Baguette mit Spinat und Käse

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Baguette

1 großes Baguette
500 g Spinat
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel grünes Pesto
2 Teelöffel Worcestersauce
1 Teelöffel Paprikapulver
2 Esslöffel Frischkäse
2 Esslöffel Mayonnaise
100 g Saure Sahne
60 g Parmesan
150 g Cheddar
1 Kugel Mozzarella
Salz, Pfeffer

Baguette überbacken? Das kann ja jeder. Darum füllst du deins einfach mit Spinat, Frischkäse, Parmesan und Cheddar, bevor es im Ofen landet. Und da bei geschmolzenem Käse ja immer die Regel gilt "je mehr, desto besser" darf vor dem Überbacken noch eine Schicht Mozzarella mit obendrauf. So wird dein gefülltes Baguette zum Dahinschmelzen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

In die Oberseite des Brotes an beiden Seiten von schräg oben einschneiden und den "Deckel" abheben. Baguette mit den Fingern vorsichtig aushöhlen.

- 3 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomate ebenfalls in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten und Knoblauch hinzugeben und ca. 1 Minute mit anbraten.

- 4 -

Spinat waschen, mit in die Pfanne geben und 3-4 Minuten zusammenfallen lassen. Paprikapulver, Worcestersauce und Pesto unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und Frischkäse unterrühren, bis er geschmolzen ist.

- 5 -

Pfanne von der Hitze nehmen, Mayonnaise und Saure Sahne, unter den Spinat rühren. Parmesan und Cheddar reiben und unterheben.

- 6 -

Spinat-Käse-Masse in das Baguette füllen. Mozzarella zupfen und Baguette damit belegen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.

