

Schnelles Feierabend-Baguette aus dem Ofen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 französisches Baguette
450 g Hackfleisch
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Taco-Gewürzmischung
400 g Kidneybohnen
120 g geriebenen Cheddar
2 kleine Tomate
40 g schwarze Oliven
3 Frühlingszwiebeln

„Was riecht denn hier so gut? Hast du gekocht!?“ Ich weiß nicht, ob ich geschmeichelt oder beleidigt sein soll, dass mein Freund überrascht auf die dick belegten Baguettes im Ofen zeigt. Zugegeben - unter der Woche bleibt die Küche auch mal kalt. Da bin ich zu müde. Oder hab vergessen einzukaufen. Oder einfach keine Lust auf Berge von dreckigem Geschirr.

Zum Glück gibt's aber auch jede Menge einfache und schnelle Rezepte genau für solche Tage. Zum Beispiel diese überbackene Köstlichkeit: Frisches Baguette mit krosser Kruste, fein gewürztem Hack, buntem Gemüse und schmelzendem Cheddar - schlägt jedes Butterbrot

und ist bereits nach 25 Minuten auf dem Teller.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Oliven und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten würfeln.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch ca. 2-3 Minuten anbraten. Kidneybohnen abgießen und zum Hackfleisch geben. Mit Taco-Gewürzmischung abschmecken und weitere 2 Minuten braten.

- 4 -

Baguette in der Mitte halbieren und aufschneiden. Hälften mit Hackfleischmischung, Tomaten und Oliven belegen. Mit Cheddarkäse bestreuen und im heißen Ofen 8-10 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln bestreuen.