

Überbackene Baguettes mit Paprika und Schafskäse

by Andreas - Sonntag, September 15, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/ueberbackene-baguettes-mit-paprika-und-schafskaese/>



Oliven, Paprika und Tomatenwürfel auf geröstetem Weißbrot sind in Italien ein unverzichtbarer Bestandteil einer kompletten Mahlzeit. Meine Variante kommt ohne Tomaten und Knoblauch aus und wird durch den Thymian und die Zitronenzesten wirklich köstlich.

1 rote Paprikaschote

150 gr. grüne Oliven

6 Anchovis

60 gr. Schafskäse

4 Stiele Thymian

Abrieb einer Zitrone

1 EL Olivenöl

6 Scheiben Baguette

Pfeffer

Die Paprika, die entsteinten Oliven und die gut mit kaltem Wasser abgebrausten Anchovis fein hacken. Nun die Thymianblättchen und den Zitronenabrieb dazugeben. Mit Pfeffer würzen und auf den Baguettescheiben verteilen. Mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen, mit den Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten rösten.

Weitere Empfehlungen:

Feigensenf

Vorbei die Zeiten, wo der Supermarkt nur die Auswahl zwischen mittelscharfem und scharfem Senf a...

Brokkoli mit Joghurtdressing

Brokkoli ist sehr gesund. Reich an Mineralstoffen, jeder Menge Vitamine und Karotin. Trotzdem ve...

Berglinsen mit Räucherspeck in Rotwein

Die kleinen Berglinsen werden immer beliebter. Sie sind schnell gar, platzen nicht so leicht auf...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station