



 35 Minuten

 Einfach

GEFÜLLTES KÄSE-BAGUETTE MIT TOMATEN-SALSA-DIP

Knuspriges Käse Baguette gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Schalotten, Zucchini, unserem würzigen Müritzer und pikantem PaprikaQuark. Frisch wird's mit einem Tomaten-Salsa-Dip.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Zucchini waschen und trocken tupfen. Schalotten abziehen und mit der Zucchini fein würfeln. $\frac{3}{4}$ der Schalotten und Zucchini in erhitztem Öl anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Thymian waschen, trocken tupfen, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

SCHRITT 2

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Baguette waagrecht halbieren, die Enden abschneiden und die Baguettekrumen bis auf einen ca. 1,5 cm breiten Rand aushöhlen. MILRAM Müritzer in kleine Würfel schneiden. PaprikaQuark mit der Schalotten-Zucchini-Mischung und Käse vermengen. Die untere Baguettehälfte mit der Käsecreme füllen und die obere Baguettehälfte auflegen. Baguette mit Kräuterbutter bestreichen, in Backpapier einschlagen und im Backofen ca. 20 Minuten backen.

SCHRITT 3

Für den Baguette Dip die Tomaten und Minze waschen und Tomaten in kleine Würfel schneiden, Minze fein hacken. Übrige Schalotte, Tomaten und Minze vermischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Das noch heiße Baguette mit Käse vorsichtig mit einem scharfen Messer in breite Stücke schneiden und zusammen mit der Tomatensalsa servieren.

NÄHRWERTE



 Zutaten

4 Portionen

1 kleine Zucchini

3 Schalotten

1 EL Pflanzenöl

Einige Thymianblättchen

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 Baguette (ca. 45 cm lang)

150 g MILRAM Müritzer original

185 g MILRAM PaprikaQuark

50 g weiche Kräuterbutter

200 g Kirschtomaten

4 Minzblättchen

Chiliflocken

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1898/454

Fett (g): 28,4

Kohlenhydrate (g): 30,9

Eiweiß (g): 17,5