

Französisches Fächer - Baguette

- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-4', 'yield' : " } });
```

Keine Zeit für ein schnelles, aber raffiniertes Abendessen? Hier ein Snack für ein abwechslungsreiches Abendessen

Zutaten

- 1 ganzes französisches Baguette
- 200 g roter Paprika, entkernt, geviertelt, gewaschen
- 200 g gelber Paprika, entkernt, geviertelt, gewaschen
- 200 g Flaschentomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 125 g Mozzarella in Scheiben
- 100 g Fenchelsalami in Scheiben
- 1 Bund oder Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze / Grillfunktion vorheizen, Umluft genügen 200° C.

Schritt2

Die Paprika Viertel nebeneinander auf das flache, gefettete Backblech legen. Auf der 2. Schiene von oben so lange grillen, bis die Haut dunkel - schwarz wird und Blasen wirft.

Schritt3

Heraus nehmen und 10 min, in einen verschlossenen Gefrierbeutel geben, dann die Haut abziehen.

Schritt4

Das Baguette im Abstand von 1 cm tief ein-, aber nicht durchschneiden.

Schritt5

Die obere Hälfte der Kerben - Einschnitte mit Salami, Paprika und Gouda füllen.

Schritt6

Das Unterteil mit Tomaten-, Mozzarella Scheiben, restlichen Paprika und zuletzt Basilikum belegen. Salzen, pfeffern, zusammen klappen und fest in Alufolie einwickeln.

Schritt7

10 - 15 min auf der mittleren Schiene backen

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** abendessen, unter 20 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-faecher-baguette/>