

Roastbeef Baguette „de Luxe“ mit Feigen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mehr Abwechslung ins „Abendbrot“, für Singles mit wenig Zeit

Zutaten

- 1 großes oder 4 Portionsbaguette
- 200 g - 250 g Roastbeef in Scheiben
- 200 g Ziegenkäse, zerbröckelt
- 6 vollreife, aber noch feste Feigen in Scheiben
- 1 Handvoll Rucola, geputzt, gewaschen
- 6 Tl Feigensenf aus der Feinkostabteilung (Geht auch mit Honig)
- Grob gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Baguette Brot zunächst für 4 - 5 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen geben, knusprig aufbacken.

Schritt2

Heraus nehmen, aufschneiden und gleichmäßig mit dem Feigensenf bestreichen, die Hälfte des Ziegenkäses darüber streuen.

Schritt3

Darüber einige Rucola Blätter verteilen und "üppig" das Roastbeef auflegen; frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

Schritt4

Die Feigenscheiben obenauf placieren und die zweite Hälfte Ziegenkäse darüber streuen. Das Baguette - Oberteil wieder aufsetzen und sofort servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** roastbeef

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-baguette-de-luxe-mit-feigen/>