Spicy gefülltes Baguette

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Zu Grillfesten, als würzige Beilage oder einfach nur zum leckeren Knabbern

Zutaten

- 2 Baguette
- 100 g weiche Butter
- 60 g alter Gouda, gerieben
- 1 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 1 kleine, rote Peperoni in feinen Würfeln
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle:

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter zunächst mit Salz und Pfeffer schaumig rühren. Knoblauch, Peperoni Würfel, gehackte Petersilie und geriebenen Gouda unterheben.

Schritt2

Das Baguette scheibenweise tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Schritt3

Die Füllung mit einem Tischmesser zwischen den Scheiben "üppig" einstreichen.

Schritt4

Jedes Brot in Alufolie hüllen und für 12 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Dann die Folie oben öffnen und weitere 8 min. knusprig backen, lauwarm servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** grillen, gut vorzubereiten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spicy-gefuelltes-baguette/