Überbackenes Baguette mit herzhafter Auflage, aus der Expressküche

- **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' : '' });

Schneller Snack oder Abendessen, erspart den Pizza-Service

Zutaten

- 250 g geriebener Gouda oder ein anderer Bergkäse
- 60 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 1 Baguette
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 8 Stiele Thymian, gezupft, grob gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 4 El Mehl
- 1 Eigelb
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Tl Rosenpaprika, 1 Strich Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vor heizen.

Schritt2

Den geriebenen Käse mit dem Mehl mischen und mit dem Eigelb und Weißwein verrühren.

Schritt3

Den Schinken, die Zwiebeln, Kräuter und Gewürze unter mischen, mit Rosenpaprika, Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen, abschmecken.

Schritt4

Das Baguette zuerst quer, dann waagerecht halbieren, die Schnittflächen mit der Käsemasse bestreichen.

Schritt5

Für 15-20 min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen und heiß und knusprig, mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** expressküche, käse, kräuter, schinken, unter 20 Minuten, Weißwein

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackenes-baguette-mit-herzhafter-auflage-aus-der-expresskueche/