

Baguette mit Camembert und Erdbeeren

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Baguette | 2 St. |
| Butter | 4 EL |
| Erdbeeren | 200 g |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Basilikum, frisch | 20 g |
| Camembert | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien



Sieb

1. Baguette jeweils längs halbieren, aufschneiden und mit Butter bestreichen. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und in Scheiben schneiden. Baguetteunterseiten mit Erdbeeren belegen und mit Pfeffer würzen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und auf den Erdbeeren verteilen. Camembert in dünne Scheiben schneiden, Baguettes damit belegen, Oberseiten daraufklappen und Baguette mit Erdbeeren und Camembert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 471 kcal |
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Eiweiß | 17 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 26 g |