



Baguette mit Tomaten und Gouda

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Gouda, jung am Stück	200 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Baguette	2 St.
Pesto alla Genovese	10 EL

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gouda entrinden und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Baguette längs halbieren.

Untere Baguettehälften mit Pesto bestreichen und nach Belieben mit Tomaten, Zwiebeln und Gouda belegen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Übrige Hälften danebenlegen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.

Baguette aus dem Ofen nehmen und Baguettegedeckel auf die belegten Hälften legen. Baguette mit Tomaten und Gouda portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	565 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	24 g	Fette	31 g