Gefülltes Kräuterbaguette

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Parmaschinken	100 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Strauchtomaten	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Mozzarella	1 St.
Baguette	3 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Parmaschinken in grobe Stücke zupfen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Baguettes in ca. 2 cm Abstand ein-, aber nicht durchschneiden. Vorbereitete Zutaten in die Einschnitte stecken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	490 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g