



Überbackene Pesto-Brötchen

Baguette-Brötchen mit Hüttenkäse, Pesto und Pilzen überbacken.

4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Pesto:

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
50 - 60 g Rucola (Rauke)
1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Zitronensaft

Außerdem:

200 g Pilze , z.B. Champignons,
Austernpilze, Steinpilze
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
150 g Raclette-Käse
4 Baguettebrötchen
100 g Hüttenkäse
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie bereite ich selber überbackene Pesto-Brötchen zu?:

1 Pesto:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Rucola und Petersilie verlesen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Knoblauch abziehen. Mandeln, Knoblauch, Rucola, nur die Hälfte der Petersilie und Crème fraîche in einen Rührbecher geben und pürieren. Zum Schluss Öl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2 Vorbereiten:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilzscheiben darin anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie untermischen. Raclette-Käse grob reiben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



3 Zubereiten:

Brötchen waagrecht halbieren und die Hälften auf das Backblech legen. Hüttenkäse, Crème fraîche und **50 g Raclette-Käse** verrühren und auf den Brötchenhälften verteilen, dabei etwa 1/2 cm am Rand frei lassen. Pilzscheiben und Pesto daraufgeben, mit dem restlichen Käse bestreuen und backen.

Einschub: oberes Drittel

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Brötchen warm, nach Belieben mit Tomatenvierteln, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie ein fertiges Pesto.

