

Überbackenes Schinken-Baguette

Der leckere Aufstrich mit Käse, Schnittlauch und Schinken bereichert jedes Baguette.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

200 g gekochter Schinken

2 Bund Schnittlauch

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

150 g Joghurt

200 g geriebener Gouda

mittelscharfer Senf

Paprikapulver

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Baguette

Wie bereite ich selber überbackenes Schinken-Baguette zu?:

1 Vorbereiten:

Schinken in kleine Stückchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und etwas zum Verzieren beiseitelegen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Schinken-Creme zubereiten:

Crème fraîche, Joghurt, Gouda, Schinken und Schnittlauch miteinander verrühren. Mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Baguette in etwa 30 Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Creme darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Überbackenes Schinken-Baguette mit den Schnittlauchröllchen garnieren und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit gekochtem Schinken schmeckt das überbackene Baguette auch mit Salami.
- Je nach Größe der Brotscheiben kann die Crememenge variieren.

