

Gefüllte Baguettes

Hauptspeise Brot&Gebäck Eier Fingerfood Fleischgerichte
Gartenparty Picknik-Tipps Sommer

ZUBEREITUNG

Baguette in 4 gleiche Teile schneiden und jeweils in der Mitte halbieren. Auf die untere Hälfte der Baguettes Schinkenscheiben legen. Für die Fülle QimiQ glatt rühren. Sauerrahm, Magertopfen, Knoblauch, Senf, Gewürze und Schnittlauchröllchen dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die gehackten Eier unter die Masse mischen. Die Fülle auf die Baguettes aufstreichen. Mit Kresse garnieren und die oberen Hälften darauf setzen.



ZUTATEN

1 Baguette
150 g Schinken
250 g QimiQ
4-5 EL Sauerrahm
125 g Magertopfen
2 Knoblauchzehen gehackt
2 Msp. Senf
Kräutersalz
Paprika
Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen
3 Eier hartgekocht
1 Pkg. Kresse