



Zutaten:

4 Scheiben	Vollkornbaguette
150 g	Ziegenkäse
60 g	Magerquark
30 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
20 g	Radieschensprossen
	Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min + 10 Min Backzeit
für 4 Scheiben – geht schnell

Überbackenes Ziegenkäsebaguette

Zubereitung:

Die Baguettescheiben leicht tosten. Das geht im Backofen oder, noch einfacher, auf der Herdplatte. Die Brotscheiben auf einen Metallrost legen und darauf das Brot tosten.

Den Ziegenkäse mit dem Quark pürieren. Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden, den Knoblauch pressen und mit den Radieschensprossen unterheben. Mit etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Die Käsemasse gleichmäßig auf den getoasteten Brotscheiben verteilen und ca. 5 -10 Min im Ofen überbacken.

Typ:

Die Käsemasse eignet sich auch, um Aufläufe zu gratinieren oder Kartoffeln zu überbacken.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

