Fächerbaguette Caprese

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 257 kcal

Zutaten

1 Stück(e) Baguette, ca. 300 g

50 g Mozzarella

2 Stück(e) mittelgroße Tomaten

1 Stück(e) kleines Bund Basilikum

0.5 Teelöffel FUCHS Chili Flocken

1 Handvoll FUCHS Pfeffer schwarz, ganz

1 Prise(n) FUCHS Fleur de Sel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2. Mozzarella und Tomaten in dünne Scheiben schneiden, die Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

3. Baguette schräg in 1,5 cm Abstand so tief einschneiden, dass die Tomaten- und Mozzarellascheiben leicht hineingesteckt werden können. Vorsicht: Das Baguette sollte nicht auseinanderfallen.

4. Nun jeweils eine Mozzarellascheibe, eine Tomatenscheibe und einige Basilikumblätter in die Einschnitte stecken.

5. Das Baguette ca. 20 Minuten im Ofen backen bis der Käse geschmolzen und die Kruste knusprig ist.

6. Zum Schluss mit Fleur de Sel, Chiliflocken und grob gemörsertem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.