



DEMI BAGUETTE DARK LUMBERJACK

MIT HÜTTENKÄSE UND IM OFEN GEGARTEN BABYKAROTTEN.

ZUTATEN

- ♥ Hüttenkäse oder leichter Frischkäse (Typ Philadelphia natur)
- ♥ Kräuter (Kreuzkümmel, Thymian, Salz, Pfeffer)
- ♥ Babykarotten (frisch, mit Blattgrün)
- ♥ Honig
- ♥ Rucola

ZUBEREITUNG

- 1 Die Babykarotten schälen und halbieren. In eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln, ein Tropfen Honig und etwas Kreuzkümmel, Thymian, Salz und gemahlene Pfeffer obendrauf. Rösten sie im Ofen bis sie karamelisieren (warm halten). Dies kann für mehrere Portionen schon vorbereitet werden.
- 2 Streichen Sie den Frischkäse auf beide Seiten des halbierten Baguettes.
- 3 Belegen Sie das Sandwich mit einer Schicht im Ofen gebackener Möhren, gekrönt mit etwas Rucola.
- 4 Das Sandwich zuklappen, etwas zusammendrücken.

TIPP Streuen Sie zum Schluss etwas gerösteten Mohn und Sesam drüber.

PRODUKTINFORMATIONEN

4295391   
Demi baguette dark lumberjack



 160g	 27.5cm
 40	 32
 15Min.	
 210°C	 180°C für 14-16Min.

VORGEBACKEN

Dunkles, rustikal aussehendes Halbbaguette aus Weizenmehl, geröstetes Gerstenmalzmehl und Roggen. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sojabohnen und ein wenig Roggensauerteig. Spitze Enden, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.


La Lorraine
Baking passion

