



GEGRILLTES BAGUETTE

 2 Portionen  15 Min.

Zubereitung

1. Geschlossenes Baguette auf dem Grill leicht rösten
2. Dann einseitig aufschneiden
3. Kochkäse einfüllen
4. Lauch kleingehakt und etwas Knoblauch dazugeben und mit etwas Rosmarin würzen
5. Baguette wieder schließen und bei milder Hitze auf dem Grill durchgaren

Tipp: Kochkäsebaguette passt bestens zu Salat oder Grillfleisch.

Guten Appetit!

Zutaten

Baguette
Bönsel Kochkäse der Magere mit Kümmel
Lauch
Knoblauch
Rosmarin