

Gefüllte Baguette- röllchen



TIPP

Dazu passen wunderbar eingelegte Paprika oder andere Antipasti-Varianten.

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCK:

1 GOLDBLUME Baguette oder
4 GOLDBLUME Baguette-Brötchen
300 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
200 g VILLA GUSTO Gorgonzola
100 g FJORDKRONE Räucherlachs
1 TL COOK! Paprikapulver
1 Prise COOK! Chili
½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
Salz, COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung die Enden der Brötchen oder des Baguettes knapp abschneiden und das weiche Innere für die spätere Füllung aushöhlen.
2. Für die Füllung Frischkäse, Gorgonzola, Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.
3. Den Schnittlauch fein hacken und Räucherlachs grob würfeln – beides unter die Frischkäsemasse rühren.
4. Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel mit großer Öffnung geben und das vorbereitete Brot damit füllen.
5. Anschließend noch einmal für 10–15 Minuten kalt stellen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.