

KÄSE-BAGUETTES

**Backblech mit Backpapier belegen,
Backofen auf 200 °C vorheizen**

100 g	Crème fraîche	in einer großen Rührschüssel gut verrühren.
250 g	Mozzarella	fein würfeln, zugeben.
200 g	Reibekäse	zugeben, alles gut vermischen.
etwas	Salz, Pfeffer	würzen
2 EL	frische Kräuter	fein hacken und zugeben, abschmecken
2 kleine	Stangen Baguettes (zum Fertigbacken)	in 3 Stücke teilen, diese quer durchschneiden und dick mit der Masse bestreichen.

Die Baguettes auf das Backblech legen und **etwa 10 Min. überbacken.**

Anrichten: Auf eine vorgewärmte Tortenplatte legen

Garnieren: Tomate (Scheiben oder Spalten), Schnittlauchröllchen

Tip: Statt Baguettes kann auch 12 Scheiben Toastbrot oder Aufbackbrötchen (4 große oder 6 kleine) verwenden.