



CHEFKOCH.DE

Gefülltes Baguette

Die Enden der Baguettes abschneiden und mit einer Gabel das weiche "Innenleben" von beiden Seiten herausholen.

Das Fleisch mit der gehackten Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Die Hälfte der Brotkrumen mit dem angebratenem Fleisch und den Gewürzen (ohne den Knoblauch) und dem Ei vermischen. Die Masse prall in die Baguettes füllen und die Enden wieder ansetzen, evtl. mit Zahnstochern befestigen.

Jedes Brot auf ein großes Stück Alufolie legen. Die weiche Butter mit dem geriebenem Knoblauch vermischen und das Brot damit bestreichen. Nun die Alufolie um das Brot wickeln. Im vorgeheiztem Backofen bei ca 180°C etwa 25 min. backen.

In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Lässt sich sehr gut für Partys etc. vorbereiten, auch als Snack zwischendurch oder als Vorspeise.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 35 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

2	Baguette, oder anderes langes Weißbrot
1	Zwiebel(n)
600 g	Hackfleisch, gemischt
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
viel	Petersilie
	Oregano
1 EL	Senf, scharf
2 EL	Butter
2 Zehe/n	Knoblauch
1	Ei(er)

Verfasser: Carco

Das Leben schmeckt schön.

