

Gefüllte Baguette

7

Typ: Vorspeise

Quelle: Dr. Baier

Bemerkungen:

Zutaten: 9. Dezember 2005
300 g gekochter Schinken
eine grüne Paprika
eine Zwiebel
drei Zehen Knoblauch
drei Tomaten, gehäutet
ca. 100 g schwarze Oliven
drei hart gekochte Eier
alle oben stehenden Zutaten in kleine Würfel geschnitten

Ein Bund Petersilie, gehackt
grüner Pfeffer, Chili, Salz
Olivenöl

Rezept: Baguette aushöhlen. Dann eine Füllung aus Emmentaler, Schinken, Salami, Gurken Zwiebeln (alles kleine Würfel), Schnittlauch und dem eingeweichten Inneren des Brots ausstopfen.

Baguette sollte mindestens 8 h im Kühlschrank liegen, damit alles durchgeweicht ist. Nur dann lässt sie sich in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden (scharfes Messer!).