Minni-Baguettes

Zutaten für 2-3 Personen

- 6 Baguette-Brötchen zum aufbacken.
- 200g Schlagsahne
- 200g Gekochten Schinken
- 200g Geriebenen Käse (z.B. Emmentaler oder Pizzakäse)

HowTo-Do

- Brötchen halbieren und auf Backbleck legen.
- Gekochten Schinken in seehr kleine Würfel schneiden.
- Sahne steif schlagen, Schinken und Käse unterheben.
- Die Masse auf die Brötchen verteilen.
- Im Backofen bei 180-200°C knusprig Braun backen.

Abwandlungen

Statt Schinken und Sahne kann man auch Schmand und Speck verwenden.

From:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ - **LUSC**

Permanent link:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/minni-baguettes?rev=1156451335

Last update: **2008/05/31 17:28**