

# Überbackene Baguette-Scheiben



## Zutaten

250 g 1 Baguette (gKH 50/100)

90 g Mozzarella gerieben (gKH 3,3/100)

90 g Schmand (gKH 3,4/100)

120 g Frischkäse (gKh 3,2/100)

35 g Avjar (gKH 8,5/100)

60 g Cockailtomaten (gKH 4,5/100)

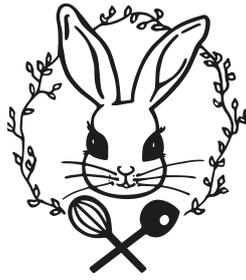
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Das Gesamte Baguette mit der Creme hat  
13,97 KE\*

100 g / 23,4 Kohlenhydrate\*

100 g / 2,34 KE\*

\*Alle Angaben ohne Gewähr



## Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Baguette in gleichmäßig große Scheiben schneiden (etwa 18 Stück) und auf einem Backblech legen.

Die Cocktailtomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.

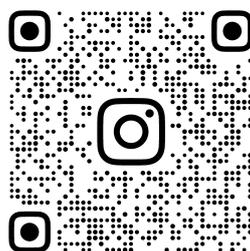
Frischkäse, Schmand, Mozzarella und Avjar in eine kleine Schale geben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken. Die Cocktailtomaten zur Creme geben und unterrühren.

Die Creme auf die Baguette-Scheiben verteilen und für 14-16 Minuten bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) im Backofen backen.

### Tip

Die kleinen Baguette-Scheiben schmecken warm und kalt.

FOLLOW ME ON INSTAGRAM



KOCHEN\_BACKEN\_DIAKIDS