Nah&Frisch

www.wojnar.at Professional

Baguette mit Wojnar’s Liptauer mild, Salbei und Knoblauch

Vorspeise Fingerfood Fußball Party Gartenparty Studentenrezepte Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Baguette in der Mitte auseinander schneiden und auf der Oberseite alle 3 cm schräg einschneiden. In jede eingeschnittene Baguettespalte das Baguette mit Hilfe eines Dressiersackes mit Wojanr’s Liptauer mild füllen. Mit Salbeiblättern locker belegen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchscheiben auf dem Baguette verteilen. Backrohr auf 150 °C (Ober und Unterhitze) vorheizen. Die zwei Baguette Hälften auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen.

ZUTATEN

- 1 Baguette
- 1 Pkg. Wojnar’s Liptauer mild
- Einige Salbeiblätter
- 3 Knoblauchzehen