

Knusper Picandou Baguette

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.

Backzeit : 15 min.



Zutaten

- 6 Picandou Taler
- 1 Baguette
- 1 Paprika
- Pilze
- Petersilie
- Butter

Zubereitungsschritte

1. Baguette der Länge nach aufschneiden, das innere herausholen und zu Croutons formen.
2. Baguette Hälften mit Picandou bestreichen.
3. Die Paprika und die Champignons fein schneiden und die Petersilie hacken. Mit den Croutonsin etwas Butter anbraten. Auf das Baguette geben.
4. Im Ofen bei 180 °C ca. 8 Minuten Backen.



? **Tipps:** Das Rezept kann für eine herzhafte Tarte flambée mit Picandou, Speckwürfeln, Zwiebeln und Honig abgewandelt werden.