

Zitronen-Frischkäse-Baguette



Zubereitungszeit

15 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	340 kcal
Eiweiss:	15 g
Fett:	11 g
Kohlenhydrate:	45 g

Tipps zu diesem Rezept

- Baguettes leicht toasten, dann sind die Sandwiches schön knusprig.

Zubereitung

1. Zitrone samt weisser Haut schälen, filetieren und hacken. Knoblauch hacken. Zucker in einer Chromstahlpfanne caramolisieren. Pfanne vom Herd ziehen. Zitrone und Knoblauch mit dem Caramel mischen und einige Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Masse mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Frischkäse cremig rühren und den Zitronen-Knoblauch-Caramel darunterziehen.
2. Baguettes längs halbieren und in der Mitte teilen. Je 1 Hälfte der Baguettes dick mit Frischkäse bestreichen. Schinken und Brunnenkresse darauf verteilen, Deckel daraufsetzen, Baguettes sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen

1	Zitrone
2	Knoblauchzehen
1 EL	Zucker
	Pfeffer
150 g	Frischkäse nature
2	Baguettes à ca. 150 g
8 Tranchen	Hinterschinken, hauchdünn geschnitten
30 g	Brunnenkresse