

Original
Vegetarisch



kochzauber

Regenbogenbaguette mit gebratenem Gemüse, Bucola und Mozzarella

🕒 35 Min.



863 kcal
Kalorien

110,8 g
Kohlenhydrate

32,0 g
Fett

30,6 g
Eiweiß

ZUTATEN



ZUBEREITUNG

Steinofenbaguette
Rucola
Süßkartoffel
Zucchini
Zwiebel, rot
Öl (B)
Salz, Pfeffer, Zucker (B)
Mozzarella
Crème fraîche*

1
50 g
1
1
1
1 EL
125 g
75 g

1 Ofen auf 200° C (Umluft) vorheizen. **Baguette** ca. 10 Min. backen. Indes **Rucola** im Sieb waschen und abtropfen lassen.

2 **Süßkartoffel** waschen, schälen, halbieren und mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. **Zucchini** waschen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen hobeln.

B = Basiszutaten

*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

UTENSILIEN

Backblech mit Backpapier,
Sieb, Sparschäler, Pfanne

3 **Rote Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 EL **Öl** in der Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. **Süßkartoffelstreifen** ca. 2 Min. anbraten, **Zucchini-** und **Zwiebelstreifen** zugeben und ca. 3–4 Min. mitbraten. Mit **Salz, Pfeffer** und **Zucker** abschmecken.

4 **Mozzarella** in feine Scheiben schneiden. **Baguette** aus dem Ofen nehmen und längs halbieren. Die Schnittfläche des Deckels mit **Mozzarella** belegen und nochmals ca. 5 Min. im Ofen backen.

5 **75 g Crème fraîche*** auf dem Boden des **Baguettes** verteilen, mit **Gemüse** belegen, dann den **Rucola** gleichmäßig darüber verteilen.

6 Deckel mit **Mozzarella** aus dem Ofen nehmen, auf den belegten Boden geben und quer halbieren oder vierteln. Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!



TIPP Ihr möchtet bei diesem Gericht nicht auf Fleisch verzichten? Thymian-Kochschinken, Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken machen dieses Gericht zu einem bunten Geschmackserlebnis für Fleischliebhaber.

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig von Kochgeschirr und Größe der Zutaten abweichen.