



kochzauber

# Regenbogenbaguette mit gebratenem Gemüse, Rucola und Mozzarella

🕒 35 Min.



863kcal  
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\***

B = Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

## UTENSILIEN

Backblech mit Backpapier,  
Sieb, Sparschäler, Pfanne

- 1 Ofen auf 200° C (Umluft) vorheizen. **Baguette** ca. 10 Min. backen. Indes **Rucola** im Sieb waschen und abtropfen lassen.
- 1
- 1
- 1
- 1 EL **Süßkartoffel** waschen, schälen, halbieren und mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. **Zucchini** waschen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen hobeln.
- 125 g
- 75 g

**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.