

Original
Vegetarisch



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*

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

1
1
1 EL **2 Süßkartoffel** waschen, schälen, halbieren und
mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln.
125 g **Zucchini** waschen, halbieren und ebenfalls in feine
75 g Streifen hobeln.

3 Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine
Streifen schneiden. 1 EL **Öl** in der Pfanne auf
mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. **Süßkartoffel-**
streifen ca. 2 Min. anbraten, **Zucchini-** und **Zwie-**
belstreifen 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 **Moz-**
zarella 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 hal-
bieren oder vierteln. Auf Tellern anrichten und
servieren.

Guten Appetit!

B = Basiszutaten

*Restmenge wird für ein
anderes Gericht benötigt.

UTENSILIEN

Backblech mit Backpapier,
Sieb, Sparschäler, Pfanne

TIPP Ihr möchtet bei diesem Gericht nicht auf Fleisch verzichten? Thymian-Koch-
schinken, 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.