



Schinken-Käse-Baguette

2 Baguette
250g gekochter Schinken
250g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler)
1 Ei
2 Zwiebeln
250g Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Baguette in Scheiben schneiden. Käse reiben, Schinken und Zwiebeln klein schneiden
Alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten und mit den Gewürzen abschmecken.
Die Masse auf die Baguettescheiben streichen

Heißluft 175 °C 10 Min