



Baguette mit Camembert und Erdbeeren

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	2 St.
Butter	4 EL
Erdbeeren	200 g
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	20 g
Camembert	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb

1. Baguette jeweils längs halbieren, aufschneiden und mit Butter bestreichen. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und in Scheiben schneiden. Baguetteunterseiten mit Erdbeeren belegen und mit Pfeffer würzen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und auf den Erdbeeren verteilen. Camembert in dünne Scheiben schneiden, Baguettes damit belegen, Oberseiten daraufklappen und Baguette mit Erdbeeren und Camembert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	471 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g