



# Baguette mit französischem Weichkäse und Preiselbeeren

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Walnusskerne      | 2 EL  |
| Salat-Mix         | 75 g  |
| Baguette          | 2 St. |
| Brie              | 200 g |
| Butter            | 4 EL  |
| Wildpreiselbeeren | 2 EL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Salatschleuder

1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse fettfrei ca. 2 Min. rösten. Salat waschen und trocken schleudern. Baguettes halbieren und aufschneiden. Brie in Scheiben schneiden.
2. Baguettehälften mit Butter bestreichen. Erst mit Salat und dann mit Brie belegen. Baguettes mit Preiselbeerkonfitüre und Walnüssen garnieren, mit Baguetteoberseite belegen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 504 kcal |
| Kohlenhydrate  | 39 g     |
| Eiweiß         | 18 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 30 g     |