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