



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | BACKZEIT: 15 MIN |
BACKOFEN: 200°GRAD



ZUTATEN

- 1 großes Baguette
- 100g Saure Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- 200g Chester (Schmelzkäse) in Scheiben
- 200g geräucherte Putenbrust in Scheiben
- 4 Pflirsichhälften (aus der Dose) in Spalten geschnitten
- 1 Kästchen Kresse
- Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Saure Sahne mit Tomatenmark und den Kräutern der Provence, Pfeffer und Salz verrühren.
2. Baguette aufschneiden und Creme auf einer der beiden Hälften verstreichen.
3. Chesterkäse-Scheiben und Putenbrust-Scheiben darauf verteilen.
4. Kresse waschen und von Wurzel befreien.
5. Pflirsichspalten, Gurkenscheiben und Kresse auf dem Baguette verteilen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad= ca. 15 Minuten goldbraun backen.