

# Bistro-Baguette

## [Belegte Baguette](#)



- 1 kleine Dose Mais
- 1 große Zwiebel
- 200 g Gouda
- 200 g Schmand
- 100 g Champignons in Stücken
- 1 kleines Glas geröstete Paprika
- 100 g Sahne
- ca. 8 Aufback-Baguette
- 100 g Schinken
- 100 g Salami
- (Es kann hier variiert werden, z. B. mit Thunfisch, oder für Vegetarier anstelle des Fleisches können zusätzliche Gemüsesorten verwendet werden)

Salami, Schinken und Paprika auf dem [Schneidbrett](#) in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gouda mit der [Microplane](#) reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten in die Schüssel füllen.

Alles gut vermengen

Die Baguette aufschneiden und jede Hälfte mit der Mischung aus der Schüssel belegen.

Die Baguette auf einen leicht geölten Stein ([großer runder Stein](#), [große Ofenzauberer](#), [Zauberstein](#), [Ofenzauberer](#)) verteilen.

**(Achtung: Bitte auf die 2/3 Belegung achten. Sonst besteht die Gefahr, dass der Stein reißt)**

Die Baguette im Ofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 20 Min. backen.

den Stein mit den [Silikonhandschuhen](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.