



Traubenbaguette



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 6 Scheibe Scheiben mit Frischkäse Die Sahnigen
- 12 Scheibe Baguette
- 18 Weintrauben
- 50 g Fitline 0,2 % Fett
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian
- 3 EL Honig
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Baguettescheiben im Ofen rösten und leicht mit dem Knoblauch einreiben. Scheiben aus Frischkäse Natur halbieren. Die Baguettescheiben mit Exquisa Frischkäse fitline 0,2 % Fett bestreichen. Weintrauben halbieren, entkernen und je 3 Hälften auf eine Baguettescheibe legen. Die Weintrauben mit Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen. Die Baguettescheiben mit je einer halben Scheibe Exquisa Frischkäsescheiben belegen und für 5 Min. in den auf 150° C vorgeheizten Backofen stellen. Die Baguettescheiben aus dem Ofen holen und warm servieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Fitline 0,2 % Fett



Scheiben mit Frischkäse Die Sahnigen