

Mediterranes Baguette

Zubereitungszeit: 60 Minuten (mit selbstgemachtem Baguette)

Zubereitungszeit: 30 Minuten (ohne Baguette)

Zutaten für 4 Portionen:
Baguette:
400 g Mehl
100 ml Wasser
200 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8 % Fett
2 gehäufte TL Backpulver
1 TL Salz
40 g getrocknete Tomaten (eingelegt in Öl)

Mediterranes Baguette:
2 Baguettes (selbstgebacken oder fertig)
60 g rotes Pesto
1 Aubergine
2 EL Öl
200 g kleine, frische Tomaten
etwas frischer Basilikum
etwas Balsamico Creme
2 Packungen ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenbutterkäse
etwas frisch gemahlener Pfeffer
etwas Salz

So geht's

1. Für das selbstgemachte Baguette die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Wasser, **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8 % Fett**, Backpulver und Salz zu einem Teig kneten. Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen und währenddessen den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Aus dem Teig zwei gleich große Baguettes formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder alternativ in eine Baguetteform legen.

2. Die Oberfläche der Baguettes mit etwas Wasser besprühen und diese dann drei Mal diagonal mit einem scharfen Messer einschneiden, bevor die Baguettes für 20-25 Minuten gebacken werden. Der Klopftest zeigt an, dass die Baguettes durchgebacken sind, wenn diese hohl klingen.

3. Die Baguettes anschließend auskühlen lassen.

4. Währenddessen die Aubergine in Scheiben schneiden und von beiden Seiten salzen. Nach 15 Minuten die ausgetretene Flüssigkeit abtupfen und die Scheiben in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten braun anbraten.

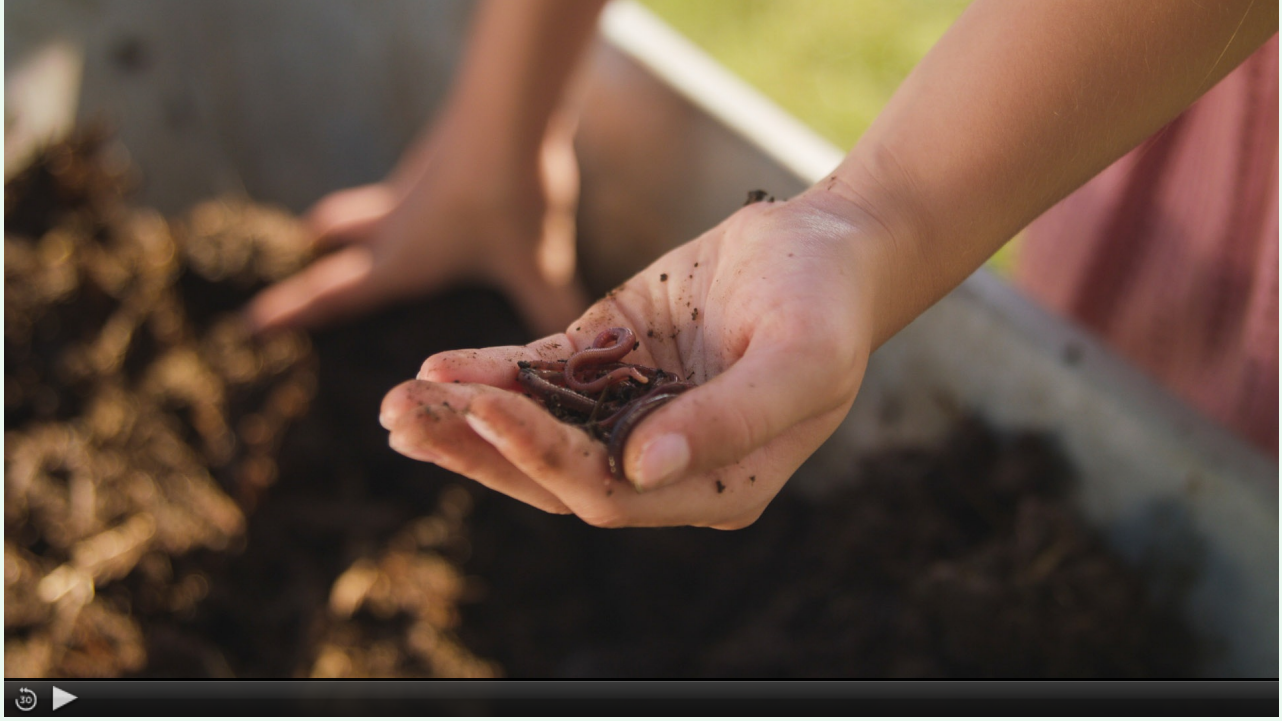
5. Nun die ausgekühlten Baguettes oder alternativ zwei fertige Baguettes aufschneiden und die Innenseiten mit Pesto bestreichen. Anschließend die Hälften mit je zwei Scheiben **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenbutterkäse** belegen. Die frischen Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf dem Toast-Käse verteilen. Die belegten Baguettes für ca. 10 Minuten bei 200 °C Umluft überbacken. Abschließend noch die überbackenen Baguettes mit den Auberginenscheiben belegen, mit Basilikum garnieren und mit Salz, Pfeffer und Balsamico Creme würzen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

