

# Schinken-Käse-Baguette

Der Klassiker aus Frankreich. Mild geräucherter Herta Finesse Schinken und würziger Camembert machen das Vollkornbaguette zu einem herzhaften Hochgenuss. Ob Zuhause auf der Terrasse oder fürs Picknick unter Bäumen: Das Schinken-Käse-Baguette sorgt überall für das Gefühl von Urlaub an der französischen Atlantikküste.



20 Min  
Leicht  
Eins

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

2 Scheiben Vollkornbaguette

### TIERISCHE PRODUKTE

4 Scheiben Herta Finesse Schinken mild geräuchert  
4 dünne Scheiben Camembert

### OBST & GEMÜSE

1/2 Zucchini  
1 EL Mango Chutney aus dem Glas  
Etwas Sprossen oder Kresse (Garnitur)

### GEWÜRZE

Etwas Dijon-Senf  
Salz  
Pfeffer

### ÖL & ESSIG

Pflanzenöl

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Zunächst **1/2 Zucchini** waschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

### 2. SCHRITT

**Pflanzenöl** in einer Pfanne erhitzen und die **Zucchini** darin anbraten. Mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### 3. SCHRITT

Nun das **Baguette** aufschneiden und auf dem Toaster leicht anrösten. Mit **Dijon-Senf** und **Mango-Chutney** bestreichen.

### 4. SCHRITT

Darauf die gebratenen Zucchinistreifen, **4 Scheiben Camembert** und **4 Scheiben Herta Finesse Schinken** anrichten.

### 5. SCHRITT

Das **Baguette** abschließend nach Geschmack mit **Kresse** oder **Sprossen** garnieren und genießen.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	245 g
Energie	462 kcal
Fett	20,0 g
Kohlenhydrate	49,0 g
Eiweiß	20,0 g