

Gefülltes Stangenweißbrot / Baguette bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Stangenweißbrot, 2-3 hartgekochte Eier, 0,5-1 Paprikaschote (rot), 1-2 Gewürzgurken, 0,5 Päckchen TK - Schnittlauch, 250 gr Kräuterfrischkäse (oder Kräuterbutter), Salz, Pfeffer, 2 Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Eier, Paprika und Gurken in kl. Würfel schneiden.

Mit Schnittlauch, mit Frischkäse (oder weicher Butter) vermischen, mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Brot quer halbieren und das "Innenleben" herauslösen.

Die Zubereitung:

Die beiden Brothälften mit der Masse füllen, Brothälften wieder zusammen klappen, fest zusammen drücken und mit Alufolie umwickelt ein paar Stunden in den Kühlschrank legen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und auf eine Platte servieren.