



Lauwarme Gemüse- baguette mit Camembert

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 gelbe Peperoni à ca. 200 g
- 1 Zucchini à ca. 200 g
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Tomaten
- 1 Camembert* à 125 g
- 1 Baguette à 360 g,
z. B. Crustabaguette
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Halbfettbutter*
- 2 Zweige Basilikum

1. Peperoni halbieren, Kerne entfernen. Peperoni in 1 cm breite Streifen, Zucchini in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Peperoni im Öl ca. 5 Minuten braten, bis sie Farbe annehmen. Nach 3 Minuten Zucchini dazugeben und fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Unter das Gemüse mischen. Camembert in Scheiben schneiden.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Baguette waagrecht und senkrecht halbieren. Knoblauch zur Butter pressen und mischen. Brote damit bestreichen. In der oberen Ofenhälfte ca. 10 Minuten backen. Brote mit Gemüse und Camembert belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren Basilikumblättchen darüberzupfen.

**Zubereitung ca. 20 Minuten
+ ca. 10 Minuten backen**

Pro Person ca. 21 g Eiweiss, 14 g Fett,
51 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/410 kcal