



# KNOBLAUCHBAGUETTE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Baguette(s) à 250 g

## FÜR DIE FÜLLUNG

100 g

200 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

10 g Knoblauch, gepresst

10 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Baguette der Länge nach halbieren.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Die Füllung auf die Baguettehälften streichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.