

Eine-Welt-Verkauf
bei Kaffee und Kuchen
am 7. Juni und 5. Juli
von 14 bis 17 Uhr im
Rathausfoyer Ludwigsstadt

Eine-Welt-Team
der Kirchengemeinde
Lauenstein Secundo



Überbackenes Baguette mit Dattel-Käse-Creme

Zutaten für 4 Personen

1 kl	Baguette, ca. 300g	700 g	Lauch
70 g	GEPA Cashewkerne und/oder Paranüsse		
120 g	GEPA Datteln ohne Stein		
100 g	Frischkäse	2 EL	Joghurt
100 g	kräftiger Blauschimmelkäse		
100 g	mittelalter Gouda		
2 EL	Olivenöl + etwas Öl zum Bestreichen		
	Chilipulver, Salz, Pfeffer		

* Zubereitung:

- * Nüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Lauch putzen, waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Datteln in feine Streifen schneiden. Aus Frischkäse, Gorgonzola und Joghurt eine Creme anrühren. Gouda fein reiben und zufügen.
- * Olivenöl erhitzen, den Lauch darin ca. 15 Minuten unter Rühren auf kleiner Flamme dünsten, mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig würzen. Lauch, Datteln und Nüsse unter die Käsecreme mischen. Die Baguettes einmal längs und dann quer halbieren, so dass 4 Baguettehälften entstehen. Diese mit etwas Olivenöl bestreichen, dann die Lauch-Käse-Mischung darauf verteilen und auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, mittlerer Schiene 10 min überbacken.
- * Warm mit einem Salat servieren. Schmecken auch kalt.