



### Gefülltes Baguette (Tomate)

Menge	Zutat	Zubereitung
1	Baguette	halbieren, <span style="background-color: #f4a460; border: 1px solid #000; display: inline-block; width: 100px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> mit einem langen Löffel aushöhlen, Brotkrumen in Würfel schneiden und aufheben.
1 EL 1 Zehe 3 EL	Pinienkerne Knoblauch Olivenöl	hacken, fein schneiden, in andünsten (mittlere Hitze), die Brotkrumen zugeben und goldbraun rösten.
50 g 250 g 1 Zweig 1 Zweig etwas wenig	getrocknete Tomaten Mozzarella  Oregano Rosmarin Salz Pfeffer	mit kochendem Wasser einweichen (5 Min), dann fein hacken. in einen hohen Rührbecher geben und mit den Tomaten pürieren. Die Masse mit und (fein gehackt)  würzen. Die gerösteten Brotkrumen zugeben und alles gut vermengen. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Metalltülle) in die Brothälften spritzen. Das Brot fest in Alufolie einpacken und bei 200 °C <span style="border: 1px solid #000; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> ca. 15 Min. backen.