

# Sauerkraut Baguette



## Zutaten:

- 1 Baguette (ca. 200 g)
- 200 g Frischkäse
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 450 g Sauerkraut
- 125 g Schinkenwürfel
- 1 Paprikaschote, fein gewürfelt
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zubereitung:

Den Frischkäse und den Senf miteinander verrühren.

Schinkenwürfel und Paprikawürfel in etwas Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten.

Sauerkraut dazugeben und weitere 10 Minuten mit garen.

Das Baguette längst halbieren (nicht durchschneiden) und etwas aushöhlen. Mit dem Frischkäse bestreichen und das Sauerkraut darauf verteilen. Zum Schluß den Käse gleichmäßig darüber streuen.

Das Baguette im indirekten Bereich bei mittlerer Hitze (200°C) ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Also dann...gut Glut! 😊