

„Überbackene Baguettes“

I : Interviewerin

S: Sylvia

I: Du Sylvia, ah, diese überbackenen Baguettes, die schmecken total gut. Wie machst du die?

S: Du, das ist ganz einfach. Also, du brauchst nur ein Weißbrot in dicke Scheiben schneiden. Und der Belag, der besteht eigentlich nur aus geriebenem Käse. Ich nehme da meistens Emmentaler, der schon gerieben ist, ja? Und einen Becher Rahm, ja? Das mischst du zusammen....

I: Also, Sauerrahm?

S: Sauerrahm, genau mhm... Also Rahm und Käse mischen und dann gib ich noch Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu. Und das Ganze streichst du dann doch relativ dick auf die Brote auf und gibst es ins Backrohr und bäckst es bei ja, ich glaube 180 Grad oder 200 Grad. Und das dauert dann vielleicht 5 Minuten...

I: Mhm.

S: ...und dann ist es fertig. Oder du kannst auch noch Tomatenscheiben.... Also zwischen Brot und Belag kannst du auch noch Tomatenscheiben geben. Das schmeckt auch ganz gut.

I: Ja, super! Danke!

S: Ja, gern!