



Champignon-Chicorée-Baguette mit Käse

verfeinert mit Trüffelöl und Rucola



ca. 20min



3-4 Personen

Das Baguette, das ist so nett! Und wir machen es uns jetzt so richtig nett, denn dieses Baguette hat es in bzw. auf sich: Mal ganz abgesehen vom feinen Trüffelöl im Dip gibt es würzigen Rucola, kräftigen Käse und gerösteten Sesam - die namensgebenden Champignons und Chicorée sind natürlich auch dabei. Getrocknete Tomaten spielen zwar nur eine Nebenrolle, aber die besonders gut. Insgesamt eine sehr überzeugende Vorstellung!

- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 500g Champignons
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Chicorée
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 100g Rucola

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- große Pfanne
- Sparschäler

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 662kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 77.4g, Eiweiß 21.3g



1. Sesam anrösten

Den **Sesam** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, der **Sesam** kann schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Chicorée verfeinern

Den **Chicorée** längs halbieren, der Länge nach in feine Streifen schneiden und mit 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen.



2. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achtern. Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. ohne Rühren scharf anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen und bei mittlerer Hitze 2-3Min. weiter braten, bis das ausgetretene Wasser verdunstet ist. Die **Pilze** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Trüffelöl verrühren

Das **Trüffelöl** mit 4EL Mayonnaise, 1EL Wasser und 1 Prise Salz verrühren.



3. Baguettes aufbacken

Die **Baguettes** auf einem Backrost 10-12Min. im Ofen aufbacken, anschließend etwas abkühlen lassen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in kleine Stücke schneiden.



6. Baguettes belegen

Die **Baguettes** aufschneiden, mit der **1/2 der Trüffelmayo** bestreichen und jeweils mit etwas **Rucola** und **Chicorée**, dem **Käse**, den **Pilzen** und dem **Sesam** belegen. Die **getrockneten Tomaten** mit dem **übrigen Rucola** und **Chicorée**, 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baguettes** mit der **restlichen Trüffelmayo** und dem **Salat** servieren.