

# Baguette, ausgehöhlt und gefüllt mit Lachscreme



## Zutaten für 1/2 Baguette:

1/2 Baguette  
90 g Frischkäse  
1 EL Milch  
90 g Räucherlachs  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Baguette halbieren, die eine Hälfte mit einem Filetmesser und einem Löffel mit langem Stiel aushöhlen.

2. Frischkäse mit einem EL Milch mit einem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig rühren. Lachscheiben in kleine Stückchen teilen und unterheben. Lachscreme leicht salzen und pfeffern.

3. Lachscreme in das ausgehöhlte Baguetteteil mit einem langstieligen Löffel einfüllen und andrücken.

4. Gefüllte Baguette in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens

30 min ruhen lassen. Anschließend zum Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden.

## Hinweise:

Leider eignen sich nicht alle Baguette-Sorten für dieses pfliffige Gericht. Die Kruste muss kompakt, das Innere weich sein. Am besten probieren, bevor man es Gästen vorsetzt.

Rezeptanregung SZ-Magazin, Datum nicht mehr bekannt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, zum Aperitif, Appetithäppchen, Partygerichte, Vorspeisen, Picknick, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023