***Pizza- Baguette mit Kräuterhüttenkäse***



**Zutaten für 1 Baguette ( 2 Personen):**  
  
**1 Vollkornbaguette  
100g Feta  
200g Mozzarella**

**250g Hüttenkäse**

**1 Bd Schnittlauch**

**Salz**

**Pfeffer**

**Zubereitung:  
  
Das Baguette längst & quer einschneiden, sodass kleine Quadrate entstehen. Wichtig, nicht durchschneiden.  
Dann das Baguette mit Feta und Mozzarella füllen. Den Schnittlauch drüberstreuen und für 5min bei 180°C im Ofen abschieben. Dann sofort heiß genießen.  
Dazu passt auch gut unser Schnittlauch-Hüttenkäse. Einfach Hüttenkäse und Schnittlauch mixen und mit dazustellen.**