***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.**