

# Roastbeef Baguette „de Luxe“ mit Feigen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mehr Abwechslung ins „Abendbrot“, für Singles mit wenig Zeit

## Zutaten

- 1 großes oder 4 Portionsbaguette
- 200 g - 250 g Roastbeef in Scheiben
- 200 g Ziegenkäse, zerbröckelt
- 6 vollreife, aber noch feste Feigen in Scheiben
- 1 Handvoll Rucola, geputzt, gewaschen
- 6 Tl Feigensenf aus der Feinkostabteilung (Geht auch mit Honig)
- Grob gemahlener Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Baguette Brot zunächst für 4 - 5 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen geben, knusprig aufbacken.

### Schritt2

Heraus nehmen, aufschneiden und gleichmäßig mit dem Feigensenf bestreichen, die Hälfte des Ziegenkäses darüber streuen.

### Schritt3

Darüber einige Rucola Blätter verteilen und "üppig" das Roastbeef auflegen; frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

### Schritt4

Die Feigenscheiben obenauf placieren und die zweite Hälfte Ziegenkäse darüber streuen. Das Baguette - Oberteil wieder aufsetzen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** roastbeef

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-baguette-de-luxe-mit-feigen/>