



## **Knuspriges Baguette mit Mascarponecreme**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Meggle Kräuter-Butter [Baguette](#)

gesalzene Zitronen-Konfitüre\*

[200 g Mascarpone](#)

1 Teelöffel Kümmelpulver

[1 Dose zarte Anchovis](#)

Salz (Meersalz)

Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Mascarpone in eine Schüssel geben. Einen Teelöffel Kümmelpulver und gesalzene Zitronen-Konfitüre nach Geschmack hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das eingeschnittene MEGGLE Baguette nach Anweisung im Backofen zubereiten.

Sobald es fertig ist, in den Einschnitten durchschneiden und 1 Minute ruhen lassen.

Anschließend die Mascarponezubereitung auftragen und die Anchovis darauf verteilen.

\*Gesalzene Zitronen-Konfitüre ist in Supermärkten mit einer gut sortierten Feinkostabteilung erhältlich.