Gegrillte Baguettstange mit Montagne Noire

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- 500 g Montagne Noire
- Eine Baguettstange
- 100 ml Olivenöl

Zubereitungschritte

1. Das Baguette mit Olivenöl einpinseln.
2. Dann von der oberen Seite grillen, damit das Baguette eine schöne Farbe bekommt.
3. Nun den Montagne Noir in längere Streifen schneiden.
4. Das Baguette soll mit einem Messer quer und alle 2-3 cm eingeschnitten werden.
5. In diesen Einschnitten wird der Käse gefüllt.

6. Nun von der unteren Seite grillen und wenn möglich den Grill schließen, sodass der Käse schön im Baguette verlaufen kann.