



## **Pizza-Baguette alla Caprese mit dem MEGGLE Klassik-Baguette mit Kräuter-Butter**



### **Zutaten:**

1 Packung MEGGLE Klassik-Baguette mit Kräuter-Butter

150 g frische Tomaten

125 g Mozzarella

nach Wunsch:  
frisches Basilikum zum  
Garnieren

### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten und Mozzarella vorbereiten und in dünne Scheiben schneiden.
3. Das Baguette aus der Packung nehmen und je eine Scheibe Tomate und Mozzarella in die Baguette-Schnitte stecken.
4. Das Baguette im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene je nach gewünschter Bräunung in ca. 8-10 Minuten fertigbacken. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.
5. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Basilikumblättern garnieren und lauwarm genießen.

### **Der Gourmeggle-Tipp:**

Das Rezept schmeckt natürlich auch mit weiteren MEGGLE Baguettes: Für die geschmackvoll-rustikale Variante eignet sich das Rustikal-Baguette mit Kräuter-Füllung. Für den rein pflanzlichen Genuss sorgt das MEGGLE Steinofen Dinkelbrot mit fein-würziger veganer Kräuter-Füllung in Kombination mit einer veganen Mozzarella-Alternative.

---

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten



## Rezeptbilder:



**Bildunterschrift:** Pizza-Baguette alla Caprese, ein schneller und frischer Sommer-Snack  
**Dateiname:** Rezeptfoto\_MEGGLE\_Pizza-Baguette-alla-Caprese (2,8 MB)  
**Quellenangabe Foto:** MEGGLE GmbH & Co. KG, März 2024

**Nutzung:** Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden. Im Übrigen gelten ausschließlich die MEGGLE Nutzungsbedingungen, die hier abrufbar sind: [www.meggle.de/nutzungsbedingungen](http://www.meggle.de/nutzungsbedingungen)



**Bildunterschrift:** Pizza-Baguette alla Caprese, ein Sommer-Snack für alle, die es frisch und schnell mögen  
**Dateiname:** Rezeptfoto\_MEGGLE\_Pizza-Baguette-alla-Caprese-mit-Tuch (3,0 MB)  
**Quellenangabe Foto:** MEGGLE GmbH & Co. KG, März 2024

**Nutzung:** Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden. Im Übrigen gelten ausschließlich die MEGGLE Nutzungsbedingungen, die hier abrufbar sind: [www.meggle.de/nutzungsbedingungen](http://www.meggle.de/nutzungsbedingungen)

## Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 135 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. 1887 gründete Josef Anton Meggle I. in Wasserburg am Inn eine Käserei und legte somit den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Heute zählt die MEGGLE Group GmbH zu den renommiertesten Herstellern von Markenprodukten der Lebensmittel- und weiterverarbeitenden Industrie. Im Geschäftsbereich Consumer Products stehen Milcherzeugnisse, Backwaren oder pflanzliche Produkte für höchsten Genuss und Convenience. Das wohl bekannteste Produkt aus dem Hause MEGGLE ist die feine Kräuter-Butter. Für die pharmazeutische und weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie stellt MEGGLE Hilfsstoffe sowie qualitativ hochwertige Trockenprodukte, beispielsweise Milchzucker, her und vertreibt diese im Geschäftsbereich Ingredients global. An sechs Produktionsstandorten weltweit (drei davon in Deutschland) erzielten die rund 2.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuletzt einen Umsatz von rund 1,5 Milliarden. Der Hauptfirmensitz befindet sich auch heute noch an dem Ort, an dem vor über 135 Jahren alles begann: im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

---

### Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn  
Monika Lohmaier, Telefon: +49 8071 73-460, E-Mail: [monika.lohmaier@meggle.com](mailto:monika.lohmaier@meggle.com)