

Überbackene Laugenstangen



Zutaten (4 Personen):

8 Laugenstangen (TK)
200 g Frischkäse (Kräuter)
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Emmentaler (gerieben)
100 g Mini-Salami
Pfeffer

Zubereitung:

Laugenstangen auftauen lassen, Oberseite längs einschneiden, ein wenig auseinanderdrücken, mit einem Esslöffel Frischkäse füllen und glattstreichen.

Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Währenddessen die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mini-salami ebenfalls zu kleinen Scheiben verarbeiten.

Frühlingszwiebelringe und Salamischeiben auf dem Frischkäse verteilen, gleichmäßig mit Reibekäse bestreuen und nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Die Laugenstangen auf das vorbereitete Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen geben und in 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Für die vegetarische Variante einfach die Salami weglassen.

Nährwertangaben: 861 kcal p.P, 90 g KH p.P.