

Laugentaler

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

8 TK Laugenstangen

200 g Creme fraîche

2 TL Flamm drauf!*

125 g Speckwürfel

1 kl. rote Zwiebel

Lauchzwiebeln

100 g geriebener Käse

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Laugenstangen antauen lassen.

Creme fraîche mit 2 TL Flamm drauf! verrühren und ziehen lassen.

Lauchzwiebeln und die rote Zwiebel klein schneiden.

Laugenstangen in ca. 2-3 cm breite Stücke schneiden, auf die Seite legen und platt drücken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf die Laugentaler die Creme fraîche Mischung verteilen, mit Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten nach gewünschter Bräune backen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz