



Überbackene Laugenstange

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Laugenstange	4 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Leberkäse	200 g
Bergkäse	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Laugenstangen längs aufschneiden und leicht aushöhlen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Leberkäse in Würfel schneiden. Bergkäse grob reiben.

2. Laugenstangen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit Leberkäse, Käse und Schnittlauch füllen und ca. 15 Min. im Ofen überbacken. Überbackene Laugenstange aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	532 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	25 g