



Laugentaler mit Ziegenkäse

Laugentaler mit Ziegenkäse

4 Laugenstangen

200 g Crème fraîche oder Schmand

150 g Ziegenkäse (Rolle)

1 rote Zwiebel

2 Teelöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

Frischer Thymian oder Rosmarin

Salz, Pfeffer

grob gehackte Walnüsse (optional)

Etwas Mehl zum Ausrollen

Laugentaler mit Ziegenkäse

1.

TK-Laugenstangen ca. 20–30 min. antauen lassen, bis sie formbar sind. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden oder zerbröseln. Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Die angetauten Teigstücke leicht bemehlen und mit einem Nudelholz zu flachen ovalen Talern ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit Crème fraîche oder Schmand bestreichen. Mit Zwiebelringen und Ziegenkäse belegen. Mit Thymian/Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Ahornsirup darüber träufeln. Optional: Walnüsse dazugeben.

Im heißen Ofen ca. 12–15 min. backen, bis der Boden schön goldbraun und der Käse leicht gebräunt ist. Warm servieren.