



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Überbackene Laugenstangen

Überbackene Laugenstangen

4 TK Laugenstangen

50 g geriebener Käse

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel getrockneter Oregano

4 Esslöffel Rinatura Paprika Sandwich-Creme Bio

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

0.5 Paprika, gewürfelt

50 g Mais

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Optional: frische Kräuter

Überbackene Laugenstangen

1.

Ofen auf 180°C (Umluft) oder 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

TK-Laugenstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auftauen lassen. Dann mit den

Händen plattdrücken.

Laugenstangen mit etwas Olivenöl einstreichen und mit der Sandwichcreme bestreichen. Dann nach Belieben mit Knoblauch, Paprika, Mais und Frühlingszwiebel belegen und darüber den Käse und getrockneten Oregano verteilen.

Die Laugenstangen im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 min. lang backen, bis der Käse goldbraun ist und die Laugenstangen knusprig sind. Kurz abkühlen lassen und ggf. mit Kräutern garnieren. Sie können warm serviert oder bei Raumtemperatur genossen werden.