Rezept

Heiße Lauchbrötchen

Ein Rezept von Heiße Lauchbrötchen, am 27.04.2024

Zutaten

500 g	Lauch
1	kleiner Apfel (z. B. Elstar)
6 EL	Gemüsebrühe
	Pfeffer
1/2 TL	getrockneter Majoran
4	große Roggenbrötchen
1/2 Bund	Petersilie
80 g	geräucherter Speck
1 EL	Öl
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Crème fraîche
100 g	Fontina Käse (ersatzweise junger Gouda Käse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in ca. ½ cm dicke Ringe schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, ungeschält vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Öl erhitzen, Speck darin knusprig braten. Lauch zugeben und 1-2 Min. andünsten. Brühe dazugießen und zugedeckt 5 Min. dünsten. Apfelstücke untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran würzen. Crème fraîche unterrühren.

3. Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Brötchen aufschneiden, die Lauchmischung auf den Hälften verteilen. Käse grob reiben und obendrauf streuen. Im Backofen (Mitte) 5-6 Min. überbacken. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen hacken und darüberstreuen.