

Rezept

Heiße Lauchbrötchen

Ein Rezept von Heiße Lauchbrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.