

Rezept

Heißer Bayern-Toast

Ein Rezept von Heißer Bayern-Toast, am 24.02.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Schnittlauch
200 g reifer Camembert	4 Laugenstangen
3 EL Bier	2 Eier
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden, den Camembert würfeln.
2. Von den Laugenstangen einen kleinen Deckel abschneiden, unteren Teil leicht aushöhlen. Krume und Deckel hacken. Bier und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Camembert und gehackte Laugenstange unterrühren. In die Stangen füllen. Butter in Flöckchen darauf geben, im Ofen (oben) ca. 10 Min. überbacken.