

Rezept

Lauch-Rarebits

Ein Rezept von Lauch-Rarebits, am 20.04.2024

Zutaten

1 Stange Lauch	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot	150 g Chester
5 EL Bier	2 EL Senf
2 Eigelbe	Pfeffer (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten, salzen und pfeffern, etwas abkühlen lassen.
2. Die Toastscheiben toasten. Den Käse reiben und mit Bier, Senf und den Eigelben gut vermischen. Lauch auf den Toasts verteilen, die Ei-Käse-Masse darüber geben und im heißen Ofen (oben) in 5-7 Min. hellbraun überbacken. Sofort heiß servieren und nach Belieben mit Pfeffer übermahlen.