

Rezept

Laugenstangen mit Camembertcreme

Ein Rezept von Laugenstangen mit Camembertcreme, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 reifer, runder Camembert (ca. 80 g) | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1 getrocknete Tomate in Öl | 100 g Halbfett-Frischkäse |
| 1 EL weiche Butter | Salz |
| Pfeffer | 4 Radieschen |
| 2 Laugenstangen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Camembert klein würfeln, mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Tomate abtropfen lassen und sehr fein hacken.
2. Frischkäse, Butter, Käse, Tomate und Schnittlauch bis auf 1 EL gut vermischen. Salzen und pfeffern. Radieschen waschen, putzen, in Scheiben schneiden.
3. Laugenstangen aufschneiden, Camembertcreme auf untere Hälften streichen. mit Radieschen belegen, mit übrigem Schnittlauch bestreuen. mit den oberen Laugenstangenhälften abdecken.