

Rezept

Laugenstangen mit Käse

Ein Rezept von Laugenstangen mit Käse, am 18.04.2024

Zutaten

125 g reifer Camembert	50 g weiche Butter
150 g Magerquark	1 Schalotte
½ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	4 Laugenstangen
edelsüßes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Camembert entrinden und klein würfeln. Camembert und Butter mit einer Gabel zerdrücken. Den Quark untermischen. Schalotte schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. 1 EL abnehmen, den übrigen Schnittlauch und die Schalotten unter die Käsemasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Laugenstangen aufschneiden, Creme daraufstreichen. Eventuell mit Paprikapulver bestäuben und mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.