

Rezept

Tiroler Lauchpfännchen

Ein Rezept von Tiroler Lauchpfännchen, am 22.01.2025

Zutaten

| | |
|---|--|
| Salz | 2 Stangen Lauch |
| 2 große säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange) | 100 g Tiroler Speck (in Scheiben) |
| 450 g junger Fontina | Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 3 mm dicke Ringe schneiden. Die Lauchringe im kochenden Salzwasser in 1-2 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Je 2-3 Apfelspalten mit 1 Scheibe Speck umwickeln (sehr lange Speckscheiben vorher quer halbieren).
3. Den Käse in kleine Würfel schneiden, dabei die Rinde entfernen. Die Käsewürfel mit den Lauchringen mischen und kräftig mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Käse-Lauch-Mischung in die Pfännchen geben und jeweils 1-2 Apfel-Speck-Röllchen in die Mitte setzen. Alles im heißen Gerät ca. 5 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.