

# Überbackene Laugenstangen (Feb2)

## Schritt 1

Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/  
Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller).  
Lauchzwiebeln putzen, waschen und in  
feine Röllchen schneiden. Käse grob  
zerzupfen. Mit Eiern, Schmand und  
Zwiebeln gut verrühren, mit Pfeffer  
würzen.

## Schritt 2

Laugenstangen der Länge nach oben  
tief ein-, aber nicht durchschneiden.  
Vorsichtig leicht auseinanderdrücken  
und auf ein mit Backpapier belegtes  
Backblech setzen. Mit Käsemischung  
füllen. Im heißen Ofen ca. 5 Minuten  
backen.



## Zutaten

- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Blauschimmelkäse
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 EL Schmand
- Pfeffer
- 2 Laugenstangen (à ca. 80 g)
- Backpapier