

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser 
Herbst
wird deftig

**Laugenstangen-
Piccolini**

globus

Zutaten

6 Laugenstangen
100 g Sauerkraut
1 kleiner Apfel (säuerlich)
50 g Putenschinken
200 g Schmand
½ TL Salz

½ TL Pfeffer
30 g Röstzwiebeln
50 g Schafskäse
50 g Gouda



6 Stück



15 Min.



7 Min.

Die Oberfläche der Laugenstangen abschneiden und diese aushöhlen.

Das Sauerkraut hineinfüllen. Den Apfel und den Putenschinken in Würfel schneiden. Schmand, Salz, Pfeffer, Röstzwiebeln, Apfel, Putenschinken, den zerkleinerten Schafskäse verrühren und in die Laugenstangen füllen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 7 Minuten backen. Noch heiß oder kalt servieren.

Tipp: die Reste der Laugenstangen können getrocknet und zu Semmelmehl verarbeitet werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

