

OKTOBERFEST: LAUGENSTANGEN-PICCOLINI



Herzhafte Oktoberfest Laugenstangen! Gefüllt werden sie mit Sauerkraut, Schafskäse, Putenschinken und Gouda. Perfekt für jede Oktoberfest Party oder als Crowdfeder geeignet.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

7 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

LAUGENSTANGEN FÜLLEN

Die Oberfläche der Laugenstangen abschneiden und diese aushöhlen.

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

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3



Die Reste der Laugenstangen können getrocknet und zu Semmelmehl verarbeitet werden.

:

- 6** Laugenstangen
- 100 g** Sauerkraut
- 1** Apfel (klein, säuerlich)
- 200 g** Schmand
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 50 g** Schafskäse
- 30 g** Röstzwiebeln
- 50 g** Putenschinken
- 50 g** Gouda