

Laugentaler Elsässer ART



Zutaten

- 1 Stück Laugentaler Teigling (140 g)
- 40 g Schmandmasse
- 20 g Bauchspeckwürfel
- 20 g Zwiebelwürfel
- 15 g Lauchzwiebel
- 15 g Gouda gerieben
- 1 g Schnittlauch nach dem Backen

Zubereitung

- 1 Grundrezeptur Schmandmasse: 1 kg Schmand mit 300 g Speisequark mischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken
- 2 Den Laugentaler (Teigling) mit der Schmandmasse bestreichen danach Zwiebeln und Speck aufstreuen noch etwas geriebenen Käse darüber streuen
- 3 Nach dem Backen mit Schnittlauch bestreuen