

## Überbackene Laugenstangen vom großen runden Stein „White Lady“



Abbildung | Pampered Chef White Lady - Überbackene Laugenstangen

### Zutaten:

200 g Emmentaler Käse oder Gouda

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe

1 rote Paprika

200 g Schmand

1 TL Pizzagewürz

1 Packung Speck (oder Salami oder gekochten Schinken)

Pfeffer, Salz

5-6 Laugenstangen

### Zubereitung:

Käse in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern – umfüllen in eine große Schüssel

Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern

Paprika klein würfeln und alles zusammen in die Schüssel geben

Schmand hinzufügen und salzen und pfeffern und Pizzagewürz hinzugeben – alles mit einem Scraper-Schaber vermengen.

Den Aufstrich mit einem kleinen Löffel auf die halbierten Laugenstangen geben (ich habe nochmals die Hälften der Stangen halbiert um kleine Häppchen zu bekommen)

Dein Backofen ist auf 200°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost unterstes Einschubfach/ca. 15 Minuten backen – bleibe auf Augenkontakt und entscheide nach Bräunungsgrad ob es fertig ist (dein Backofen ist anders als meiner).

Viel Spaß beim nachmachen

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**