

Gefüllte Laugenstangen

Für die Laugenstangen, die ich Euch neulich vorgestellt habe, gibts heute eine sehr leckere Snack-Idee zum Beispiel als herzhafte Ergänzung für ein Partybuffet oder zum Abendessen. Ich liebe ja Pinterest mit seinen unendlich vielen, tollen Ideen und da ich immer auf der Suche nach raffiniertem Fingerfood oder sonstigen Rezepten bin, war ich bei den gefüllten Laugenstangen natürlich sofort begeistert. Wer die Stangen dafür nicht selbst backen möchte - bitte trotzdem weiterlesen, es funktioniert natürlich genauso mit der gekauften Variante ;-).



Zutaten (für ca. 8 Stück):

- **8 Laugenstangen**

- **8 TL süßer Senf**
 - **3 EL Remoulade**
 - **1/2 Bund Schnittlauch**
 - **etwas Eisbergsalat oder grünen Salat**
 - **Salz, Pfeffer**
 - **ca. 400 g Leberkäse in dicken Scheiben**
 - **1 TL neutrales Öl**
 - **einige rote Zwiebelringe, Schnittlauchröllchen**
-

Zur Vorbereitung die Laugenstangen oben längs einschneiden, leicht auseinanderdrücken und das Innere etwas herausnehmen, so dass ein Hohlraum entsteht. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden, den Salat in kleine Stücke schneiden, waschen, trocken schleudern. Remoulade mit Schnittlauch und Salat mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



Leberkäse in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl knusprig braten. In jede Laugenstange einen Teelöffel süßen Senf geben, mit dem Löffel verteilen. Salat-Mischung darauf verteilen, Leberkäsewürfel darauf geben. Nach Belieben noch mit roten Zwiebelringen und Schnittlauch verzieren.



Tipps:

- Anstelle der frischen Zwiebelringe können die Stangen auch mit Röstzwiebeln verziert werden.
 - Remoulade kann durch Kräuter Creme fraiche ersetzt werden.
 - Das Innere der Laugenstangen einfach so essen (meine Kids streiten sich jedes mal fast darum...) oder trocknen lassen und zu Semmelbröseln vermahlen.
-