Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/laugenschiffchen-mit-spargel

Laugenschiffchen mit Spargel



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (pro Person als Snack):

1 TK-Rohling für Laugenstangen (je 100 g),

2 Scheiben Schwarzwälder Schinken,

15 g milder geriebener Käse (zum Beispiel Pecorino, junger Gouda oder junger Parmesan),

½ EL Schnittlauchröllchen,

1 mitteldicke Stange geschälter Spargel,

1 Prise Salz.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gefrorenen Rohlinge antauen lassen, dann längs in der Mitte tief einschneiden aber nicht durchschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit den Fingern die Lücke vorsichtig auseinanderdrücken. Auf den Schnitt den Schinken legen, er darf gerne über den Rand der Laugenstange hängen, da diese beim Backen aufgeht. Das holzige Ende des Spargels abbrechen. Ein Drittel des Käses auf den Schinken streuen, die Schnittlauchröllchen darüber streuen, darauf die Spargelstange legen und diese salzen. Darauf den restlichen Käse verteilen. Auf mittlerer Schiene circa 25 Minuten backen, bis die Laugenstange schön gebräunt und der Käse geschmolzen ist.

Kathrin Fries