



## Laugenbrötchen mit Erdbeer-Obazda

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Erdbeer-Obazda

150 g Camembert  
150 g Limburger  
75 g Frischkäse  
50 g Butter, weich  
Salz, Zucker  
Paprikapulver  
Fenchelsamen  
1 Zitrone, unbehandelt  
(alkoholfreies) Weißbier  
100 g Erdbeeren  
Zitronenmelisse

#### Sowie

4 Laugenbrötchen  
8 Erdbeeren

### Zubereitung (circa 30 Minuten):

Camembert und Limburger fein schneiden und in eine Schüssel geben. Frischkäse, Butter, Salz, Zucker, Paprikapulver, angestoßene Fenchelsamen und Zitronenabrieb dazugeben und mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Die Konsistenz hierbei über die Zugabe von Weißbier steuern. Die Erdbeeren fein würfeln und die Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. Unter die Käsemasse mischen und nach Geschmack im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

Die Laugenbrötchen aufschneiden, großzügig mit Obazda bestreichen und dekorativ mit einigen Erdbeeren belegen.

### Nährwerte pro Portion:

578 kcal – 31 g Fett – 27 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Die Käsesorten können tierisches Lab enthalten.**

# Spargeltaschen aus Laugenstangen

## Zutaten (für vier Portionen):

500 g grüner und weißer Spargel  
200 g Kochkäse  
Muskatnuss  
1 Zitrone, unbehandelt  
Kerbel  
8 Laugenstangenrohlinge zum Aufbacken, aufgetaut  
4 Scheiben Kochschinken  
1/2 TL Natron  
Grobes Salz

## Zubereitung (circa 55 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Spargelstangen schälen und zuschneiden, dann in gesalzenes und gezuckertes Wasser geben und bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Kochkäse mit Muskatnuss, Zitronenabrieb und fein geschnittenem Kerbel verfeinern.

Die aufgetauten Laugenstangen aufrollen und mit einem Nudelholz leicht plattieren. Auf die Hälfte der Teigfladen eine Scheibe Schinken geben, Kochkäse und Spargel darauf verteilen. Eine zweite Portion Teig obenauf geben und zu Taschen formen. Den Rand mit einer Gabel verschließen oder durch Rändeln ein schönes Muster erzeugen. 250 Milliliter Wasser erhitzen und Natron darin lösen, Vorsicht, dabei schäumt die Flüssigkeit auf. Die Taschen damit bepinseln, das grobe Salz darauf verteilen und im Ofen bei 210 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Dann noch heiß mit übrigem Kochkäse und Spargel servieren.

## Nährwerte pro Portion:

590 kcal – 15 g Fett – 27 g Eiweiß – 82 g Kohlenhydrate