



LAUGENSTANGE MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

Aufbau:

- Laugenstangen-Boden
- Frischkäse-Lauchzwiebel-Senf-Creme
- Lauchzwiebelringe
- Salatblätter
- Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben
- Radieschenscheiben
- Laugenstangen-Deckel



ZUTATEN

10

10	Laugenstangen
550 g	Frischkäse-Lauchzwiebel-Senf-Creme
50 g	Lauchzwiebelringe
30 g	grüne Salatblätter
600 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben
200 g	Radieschenscheiben