



■ ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils 5 Laugenbrezeln mit Abstand zueinander darauf platzieren.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Würfel mit allen weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Wer mag, stellt ein wenig geriebenen Käse beiseite und streut diesen vor dem Backen über die Brezeln. Die Schmand-Mischung mit einem Esslöffel in die Löcher der Brezeln füllen und im Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Im Anschluss direkt genießen und nach Geschmack mit einem Salat ergänzen.

■ TIPP

Unser Serviervorschlag lässt sich natürlich kreativ abwandeln. Bei einer vegetarischen Variante lässt sich der Speck für die Optik mit Oliven ersetzen. Es dürfen weitere Kräuter oder Zutaten nach Lust und Laune in die Käse-Ei-Schmand gerührt werden. Dieser ist in jedem Falle unsere Basis und hält alles zusammen.

■ ZUTATEN

für 10 Stück

- 10 tiefgekühlte Laugenbrezeln
- 200 g Schmand
- 100 g Speckwürfel
- 150 g geriebener Käse, zum Beispiel Emmentaler oder Cheddar
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

■ UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel