

Laugenröllchen mit zwei verschiedenen Füllungen

Zutaten

- 8 Laugenstange(n)
- 50 g Speckwürfel
- 125 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 250 g Ricotta
- 50 g Apfelmus
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 80 g Fleischwurst
- 2 EL Petersilie
- 100 g Frischkäse
- 1 TL MAGGI Fondor (Dose)

Zubereitung

- 1. Am Vortag Laugenstangen halbieren, das Innere aushöhlen und die Brotkrume zur Seite stellen.
- 2. Für die herzhafte Ricotta-Füllung: Eine Pfanne heiß werden lassen und Speckwürfel darin knusprig braten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Apfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Ricotta mit Apfelmus verrühren. Bacon, Apfel und Schnittlauchröllchen dazugeben und mit MAGGI Würzmischung 1 abschmecken.
- 3. Für die Frischkäse-Fleischwurst-Füllung:
 Fleischwurst in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Frischkäse mit Brotkrumen, Fleischwurst, Petersilie und MAGGI Fondor verrühren.
- 4. Die Füllungen in den Laugenstangen verteilen. Am Besten gelingt dies mit einem Löffel. Die gefüllten Laugenstangen mit Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag in 1 cm breite Stücke schneiden und servieren.

Nährwert-Anzeige

(L) 30 Minuten

Kohlenhydrate 20 g Energie 166 kcal

Fett 7 g Protein 6 g