



Pizza-Laugenstangen

Pizza geht immer! Unsere leckeren Pizza-Laugenstangen sind der Hit auf jeder Party.



6 Personen

Zutaten für 6 Personen

6 TK Laugenstangen
200g Kräuter Creme Fraiche
1 Dose Bonduelle Bunt Dazu Goldmais
100g geriebener Käse
2 Frühlingszwiebel
Salz und Pfeffer

Schritte 1

Tiefgefrorene Laugenstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 30 Minuten auftauen lassen.

Schritte 2

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Schritte 3

Die Laugenstangen anschließend platt drücken und mit Kräuter Creme Fraiche bestreichen.

Schritte 4

Goldmais, Käse und Frühlingszwiebeln darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritte 5

Im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.