

Schon  
probiert?



**Laugenstangen**  
mit Leberkäse

**tegut...**

gute Lebensmittel

HÄPPCHEN

SCHON PROBIERT?

# Laugenstangen mit Leberkäse

ZUTATEN für ca. 8 Stück

8 Laugenstangen (tiefgekühlt, ca. 800 g)	8 El süßer Senf
400 g Leberkäse	8 El Sandwichgurken
1 El Bratöl	8 El Röstzwiebeln
1/4 Eisbergsalat	<b>Außerdem:</b>
4 Stängel Petersilie	Backpapier,
150 g Coleslaw (Kühlregal)	Butterbrotpapier

- 1 Laugenstangen auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, nach Packungsanleitung auftauen lassen, dann im 200 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2 Leberkäse in Streifen (ca. 1 x 3 cm) schneiden, im Öl ca. 5 Min. braten. Eisbergsalat, Petersilie waschen, trocknen, beides in feine Streifen schneiden, mit Coleslaw vermischen.
- 3 Laugenstangen jeweils an einer Längsseite tief einschneiden, aufklappen, Innenseiten mit je 1 El süßem Senf bestreichen, mit je 1/8 Coleslaw-Salat-Mix, Leberkäse, Sandwichgurken und gerösteten Zwiebeln füllen. Laugenstangen zum Mitnehmen fest in Butterbrotpapier einwickeln.

Schmeckt gut dazu: gekühlter Eistee

- ✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.
- BACK-/GARZEITEN** ca. 20 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

## Coleslaw selbst machen?

So geht's: 300 g Spitzkohl, 100 g Möhren in feine Streifen hobeln, weich kneten und mit 2 El Joghurt, 3 El Mayonnaise, 1 El Essig, Salz, Pfeffer vermengen.

## Spiel mit dem Feuer

Wer mag, kann den Laugenstangen noch etwas einheizen: mit scharfem Senf oder Chilisauce, von leicht scharf bis feurig, je nachdem, wie viel Sie verwenden, und wie Sie Ihre saftig gefüllte Brotzeit am liebsten mögen.



- Vatertagssnack
- auch zum Mitnehmen



Für den kleinen oder großen Durst ...

... zu Hause oder unterwegs, empfehlen wir Ihnen den Rote-Früchte-Eistee unserer Marke tegut... Bio zum kleinen Preis. Genießen Sie den erfrischenden Aufguss aus Hibiskusblüten, Apfelminze, Hagebutten und einem Spritzer Kirschsauce – am besten eisgekühlt! Weitere leckere Sorten sind Zitronengras-Ingwer und Grüner-Tee-Minze.



tegut...  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung  
**0800 / 000 22 33**

Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)