

# Laugenstange à la France



## Zutaten & Kalkulation

Artikel- nr.	Bezeichnung	Menge pro Laugenst.	Mengen- einheit	Wareneinsatz pro Laugenst.
	Laugenstange	1	Stück	0,17 €
6209	Vortella-Pikante Chalottencreme	30	g	0,31 €
6951	Vortella-Katenschinkenwürfel	20	g	0,14 €
	Lauchzwiebel	2	g	0,01 €
8005	Vortella-Holl.-Gouda 20 g	1	Scheibe	0,12 €
			<b>Wareneinsatz</b>	<b>Summe</b>
				<b>0,75 €</b>



Die Laugenstange in der Mitte einschneiden und seitlich andrücken. Mit Vortella-Pikante Chalottencreme bestreichen.



Lauchzwiebelringe und die Vortella-Katenschinkenwürfel aufstreuen. Die Goudascheibe halbieren und nebeneinander auflegen.

Etagenofen: 230°C 15-18 Minuten  
 Heißluftofen: 200°C 15-18 Minuten