



## vegetarisch gefüllte Brezen

---

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Laugenbrezen, tiefgekühlt

1 Zwiebel

1 Hand voll Petersilie

2 Eier

1 Pkg. Creme fraiche

100 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Die Brezen werden auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Für die Füllung wird die Zwiebel geschält und klein gehackt. Die Petersilie ebenso klein hacken. Beides in eine Schüssel geben. Eier, Creme fraiche und Käse hinzufügen. Gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen.

Die Füllung wird gleichmäßig in die Brezenlöcher gegeben.

Bei 200°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Schmeckt warm und kalt.

*Tip: Wer es noch deftiger mag, kann auch gewürfelten Räuchertofu in die Füllung untermischen.*

