

# Hummer mit Käse überbacken

Ein Rezept für einen besonderen Anlass wie Weihnachten: Der Hummer mit Käse überbacken begeistert Familie und Gäste gleichermaßen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk. Hummer
2 TL <a href="#">Butter</a> (zum Erhitzen)
1 EL <a href="#">Butter</a> (zum Einfetten der Form)
160 ml Kondensmilch
1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Scheiben <a href="#">Käse</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Zucker</a>
4 TL Speisestärke

## Zubereitung

1. Für den Hummer mit Käse überbacken zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen. Hummer längs halbieren und Magen und Darm entfernen. Eine große Auflaufform einfetten und den

Hummer hineinlegen. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Wok oder große Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlassen. Knoblauch darin glasig dünsten. Milch hinzufügen und erhitzen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Speisestärke in die Sauce rühren und leicht andicken.
3. Sauce über den Hummer gießen. Käsescheiben klein zupfen und über dem Hummer verteilen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Zum Hummer mit Käse überbacken schmeckt frisches Baguette und ein trockener Weißwein.