



KÜCHEN DEERN

smeckt niek. gifft dat niek

ZUTATEN

1 Pkg Blätterteig
1 Glas rotes/grünes Pesto
7 getrocknete Tomaten
100g Reibekäse
Salz
Pfeffer

REZEPT: PESTOSTANGEN MIT KÄSE

1. Blätterteig ausrollen und großzügig mit Pesto bestreichen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen
2. Zunächst die getrockneten Tomaten klein schneiden und auf dem Pesto vertreiben. Anschließend den Reibekäse darauf verteilen
3. Blätterteig mit einem Pizzaschneider oder Messer in 12 gleich breite Streifen schneiden
4. Mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereit stellen, je einen Blätterteig-Streifen zwirbeln und auf das Backblech legen. Achtung: Blätterteig geht auf, darum sollte immer genügend Platz zwischen den einzelnen Stangen sein
5. Backofen auf 200° heizen, Stangen goldbraun backen und anschließend etwas abkühlen lassen

REICHT FÜR 12 STÜCK

DAUERT 20 MINUTEN

(VORBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Zwirbeln bedeutet, dass ihr beide Enden der Blätterteig-Streifen anfasst und eure beiden Hände in unterschiedliche Richtungen bewegt. Am Besten sollten die Stangen etwas enger gezwirbelt werden, damit sie später nicht auseinander fallen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt niek. gifft dat niek

