

Käsestangen



Zutaten für 18 Stück:

300 g Blätterteig aus dem Kühlregal

6 TL gefriergetrockneter Rosmarin

2 knappe TL Chiliflocken

12 EL geriebener Parmesan

1 Eiklar

1 knapper TL Brezensalz

1. Rosmarin, Chiliflocken Parmesan und Brezensalz mischen.

2. Blätterteig in 12 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden, auf Backpapier mit Abständen auslegen. Mit verquirltem Eiklar bestreichen. Mit der Gewürzmischung bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen in zwei Durchgängen bei 220 Grad etwa 8-12 Minuten backen.

Hinweise:

Zum Aperitif anbieten.

Möglichst frisch backen, da schmecken sie am besten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Partygerichte, zum Aperitif, Knabbersachen, mediterran

Rezeptanregung: Vox Kochbuch, Kochen für Gäste, Südwest-Verlag 2010, S. 15

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023