

KÄSE STANGEN

mit
Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

FÜR 15-18 STANGEN

2 Blätterteig-Rollen
ca. 100 g Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
50 g Pesto
3-4- EL Samen, wie Mohn,
Sesam, Chia
2 Eigelb

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

ZUBEREITUNG

Ein wunderbar einfaches Rezept, was nicht nur schnell gezaubert, sondern auch noch ein echtes Highlight ist!

Den ersten Blätterteig ausrollen und das Pesto bis an den Rand gleichmäßig verstreichen. Wenn ihr kein Pesto zur Hand habt, könnt ihr auch mit Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen eine eigene zähflüssige Soße erzeugen.

Darüber verteilt ihr anschließend den Reibekäse. Jetzt den zweiten Blätterteig ausrollen und exakt über den ersten, bereits belegten Blätterteig, darüberlegen. Die Ränder leicht andrücken.

Das Eigelb verquirlen und dünn über die zweite, obere Schicht Blätterteig streichen. Jetzt könnt ihr euch austoben und im Zebra-Stil abwechselnd Chia-Samen oder Sesam streuen bis die Fläche komplett bedeckt ist.

Die Blätterteigschichtung nun in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden. Am besten alle noch einmal quer in der Mitte teilen, damit die Streifen nicht zu lang werden. Jetzt löst ihr einen dieser Streifen von dem Backpapier und dreht sie mit beiden Händen an den jeweiligen Enden entgegengesetzt, sodass eine Spirale entsteht. Wenn ihr mögt, könnt ihr auch die Streifen nochmal falten (die bestrichene Seite sollte dabei weiterhin die obere Seite bleiben) und damit die Käsestangen kürzer, aber auch dicker machen.

Wenn alle Streifen zu Spiralen verwandelt sind, ab in den Ofen bei ca. 180°C Umluft schieben und nach ca. 15-18 min solltet ihr das köstliche Ergebnis nicht nur sehen, sondern auch riechen können!

*Guten
Appetit!*