



Herstellung von knusprigen Käsestangen aus Blätterteig mit rotem Pestokäse



Zutaten

- 1 Roter Pesto-Käse
- 1 Kräuterknoblauchkäse
- 1 Sekt und Käse
- 5 blätterteig-Scheiben
- 1 ei

Vorbereitung

Loes hat diese Käsestangen ganz einfach gemacht!

Die Blätterteigscheiben auftauen lassen.

Schneiden Sie jede Scheibe Blätterteig in 5 Streifen.

Bestreichen Sie die Streifen mit dem verquirlten Ei.

Dann bestreuen Sie sie mit unserem Käse. Verwendete Käsesorten den roten Pesto-Käse, den Kräuter-Knoblauch-Käse und den Sekt-Käse in limitierter Auflage. Aber natürlich ist jeder Käse geeignet!

Legen Sie sie für 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen.

Lassen Sie sie eine Weile abkühlen und servieren Sie sie dann z. B. zu einer leckeren Getränkeplatte mit einem köstlichen Käsedip (wie diesem Pflaumen-Sternanis) oder einer Suppe.

Danke Loes (@smullenmetloes) für das leckere, einfache Rezept.