



Käsestangen mit jungem Ziegenkäse von Henri Willig und HW Sweet Jalapeño Dip



Zutaten

- 2 einen Zweig frischen Rosmarin
- 8 blätter aus Filoteig
- 1 Henri Willig junger Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Süßer Jalapeño-Dip

Zubereitungsmethode Käsesticks mit jungem Ziegenkäse

Haben Sie Lust auf etwas Neues und Leckeres? Dann probieren Sie unsere knusprigen Käsesticks mit jungem Ziegenkäse von Henri Willig und süßem Jalapeño-Dip! Ein einfaches und köstliches Rezept, das perfekt zu Getränken oder als leckerer Snack geeignet ist. Diese Käsesticks enthalten den frischen Geschmack von Rosmarin und die pikante Note von Sweet Jalapeño. Die Zubereitung ist einfach und das Ergebnis wird Sie garantiert beeindruckern. Mit diesem Rezept können Sie aus alltäglichen Zutaten im Handumdrehen etwas Besonderes zaubern. Lassen Sie uns diese köstlichen Käsestangen gemeinsam zubereiten!

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 2: Den Rosmarin fein hacken.
- 3: Den Ziegenkäse mit Rosmarin und Henri Willig in 8 Portionen aufteilen.
- 4: Legen Sie einen Blätterteig mit der Spitze zu sich hin und streuen Sie einen Streifen fein gehackten Rosmarin in die Mitte über die gesamte Länge des Teigs.
- 5: Neben dem Rosmarin einen Streifen zerkrümelten Henri Willig Ziegenkäse anbringen. Einen Esslöffel Henri Willig Sweet Jalapeño pro Blatt auf dem Käse verteilen.
- 6: Die Seiten des Filo-Teigs über den Käse klappen und den Teig weiter zu einem Käsestiel aufrollen. Dies 8 Mal tun.
- 7: Die Käsestangen nebeneinander auf das Backblech legen und im Backofen knusprig backen.
- 8: Die Käsestangen auf einer Platte anrichten und mit einem Glas süßem Jalapeño-Dip von Henri Willig servieren.

Sind Sie bereit, Käsestangen mit jungem Ziegenkäse und süßem Jalapeño-Dip zuzubereiten?

Sind Sie bereit, Ihre Gäste mit diesen einzigartigen Käsesticks zu überraschen? In unserem Webshop finden Sie die besten Zutaten, darunter unseren Henri Willig Ziegenkäse und Sweet Jalapeño Dip. Dieses Rezept wird mit Sicherheit ein Favorit bei Ihrer nächsten Veranstaltung. Viel Spaß beim Backen und Genießen!