Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

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

Zubereitungsmethode Käsestangen aus Blätterteig mit rotem Pestokäse

Schnell, einfach und sehr lecker: Diese Käsestangen aus Blätterteig mit Pesto-Käse sind ein echter Gaumenschmaus. Loes hat dieses kinderleichte Rezept verraten, mit dem sich Blätterteigscheiben in knusprige Stangen voller Geschmack verwandeln lassen. Bestreichen Sie sie mit verquirltem Ei, bestreuen Sie sie mit Ihrem Lieblingskäse (roter Pesto-Käse, Kräuter-Knoblauch-Käse oder etwas anderes nach Ihrer Wahl) und backen Sie sie im warmen Ofen. Servieren Sie sie zusammen mit einer Getränkeplatte oder einer dampfenden Suppe für das ultimative Geschmackserlebnis. Vielen Dank an Loes (@smullenmetloes) für dieses köstliche und einfache Rezept!

Vorbereitung

1: Die Blätterteigscheiben auftauen lassen.
2: Jede Blätterteigscheibe in 5 Streifen schneiden.
3: Die Riegel mit dem verquirlten Ei bestreichen.
4: Dann bestreuen Sie sie mit unserem Käse. Loes hat den roten Pesto-Käse, den Kräuter-Knoblauch-Käse und den Sekt-Käse in limitierter Auflage verwendet. Aber natürlich ist jeder Käse geeignet!
5: Legen Sie sie für 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen.
6: Lassen Sie sie eine Weile abkühlen und servieren Sie sie dann zum Beispiel zu einer leckeren Getränkeplatte mit einem köstlichen Käsedip (wie diesem Pflaumen-Sternanis) oder zu einer Suppe.

Sind Sie bereit, Käsestangen aus Blätterteig mit rotem Pesto-Käse herzustellen?

Diese Käsestangen sind die perfekte Ergänzung für jede Zusammenkunft oder Mahlzeit. Mit einer Vielzahl von Käsesorten und einem Hauch von Pesto-Käse bringen sie eine Geschmacksexplosion auf den Tisch. Schnell zubereitet und noch schneller gegessen. Guten Appetit!