

Kräuter-Käse-Stangen

Zutaten

1 Pizzateig ausgewallt (550 g)
100 g Reibkäse
Kräuter (z. B. Thymian, Oregano, Rosmarin)

Zubereitung

Die Hälfte des Pizzateigs mit geriebenem Käse und mit gehackten Kräutern belegen. Dann den Teig zusammenklappen und wieder auf die Originalgrösse auswallen. Mit einem Teigradli Stangen schneiden und diese drehen, so dass spiralförmige Apérostangen entstehen. Als Variante könnten auch Schlaufen gebildet werden. Auf's Blech legen und bei 220 Grad während 10 Minuten backen.



ANZEIGE

granini
Saison Suisse

Walliser Aprikose

NEUE
NUR FÜR
KURZE ZEIT

granini
Saison Suisse

coop
@home

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und bei