Knoblauchstangen

Die Knoblauchstangen sind ein würziger leichter Snack. In diesem Rezept wird das köstliche Gebäck mit fertigem Pizzateig zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

1 Packung	Pizzateig (400 g)
1 EL	Olivenöl (zum Bestreichen)
4 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst oder fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Knoblauchstangen** den Backofen auf 180°C vorheizen und den Pizzateig ausrollen.
2. Mit dem Pizzaroller von der Breitseite aus in etwa 5-7 cm breite Streifen schneiden. Olivenöl mit Knoblauch verrühren.
3. Teigstreifen mit Knoblauchöl bepinseln, verdrehen und ca. 5-8 Minuten backen.

Tipp

Knoblauchstangen mit Kräutertopfen oder selbstgemachtem Basilikumpesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Meersalz fein pürieren) servieren.