# 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.