Parmesanstangerl

Ein tolles und einfaches Rezept für Parmesanstangerl, die auf keiner Party fehlen dürfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

160 g	Parmesan
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die Parmesanstangerl den Backofen auf 200°C vorheizen und Parmesan reiben. Den Blätterteig ausrollen, mit etwas Parmesan bestreuen und in der Mitte wieder zusammenfalten. Erneut ausrollen, wieder etwas Käse darauf verteilen und wieder zusammenschlagen. Diese Prozedur noch 2-3 Mal wiederholen.

2. Teig in schmale Streifen schneiden. Ei trennen und die Teigstreifen mit Eigelb einpinseln. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Parmesanstangerl nach Belieben mit Kräutersalz oder mediterranen Gewürzen bestreuen.