

# 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	<a href="#">Parmesan</a>
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
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.