

mamiblock. Rezeptideen

Titel:

Tomaten-Käse-Stange

Zutaten:

Blätterteig

geriebener Käse

Tomatenmark

1 Ei, Schluck Milch

optional: Meersalz und Oregano



Zubereitung:

Den Blätterteig auslegen und in gleichgroße Rechtecke schneiden.

Einen Schluck Milch mit Eigelb mixen und den Blätterteig mit der Mixtur bestreichen. Anschließend das Tomatenmark dünn auftragen und den geriebenen Käse aufstreuen. Röllchen formen und um die eigene Achse verzwirbeln.

Den Ofen auf 190°C vorheizen, die Stangen nochmals mit der Milch-Eigelb-Mixtur einstreichen und für ca. 10 Minuten backen.

Optional: Vor dem Backen mit Oregano und/oder Meersalz bestreuen.