



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KÄSE-SPECK-BLÄTTERTEIGSTANGEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

6-8

ZUTATEN

- 250 g durchwachsener Speck oder Bacon, in Scheiben
- 2 x 250 g TK-Blätterteigblätter, aufgetaut
- 1 Ei (Größe L), verquirlt
- 2 EL (ca. 30 ml) Basilikum-Pesto
- 100 g reifer Cheddar, fein gerieben
- 80 g Parmesan, fein gerieben
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 1 EL Thymianblätter

ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Speck 35 Minuten lang bei 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) backen, bis er besonders knusprig ist. Abkühlen lassen und fein hacken.
2. Dann die beiden Blätterteigstücke auf eine bemehlte Oberfläche legen und sie mit dem verquirlten Ei bepinseln.
3. Das Basilikum-Pesto auf dem Blätterteig verteilen, gefolgt von Käse, Thymian, Speck, Salz und schwarzem Pfeffer. In 8 x 3 cm große Streifen schneiden. Die Streifen leicht ineinander verdrehen und auf ein rechteckiges Backblech von Le Creuset 31 cm x 31 cm legen. Wenn der Teig zu warm wird und schwierig zu handhaben ist, einfach einige Minuten lang zurück in den Gefrierschrank legen, damit er wieder fester wird. Kurz vor dem Backen mit etwas mehr Ei einpinseln.
4. Dann 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend für 20–25 Minuten im Ofen backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind. Leicht abkühlen lassen und servieren.
5. Die Stangen können am Vortag vorbereitet, im Kühlschrank aufbewahrt, abgedeckt und kurz vor dem Servieren gebacken werden. Wenn der Teig vor dem Backen noch einmal im Kühlschrank ruht, wird das Ergebnis knuspriger.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com