



# Bärlauch-Käsestangen

für 10 Personen

## ZUTATEN

- 3 Pkt. Blätterteig
- 400 g Bärlauch
- 200 g Parmesan
- 2 Eigelb
- 2 EL Milch
- Pfeffer
- Salz

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Bärlauch waschen, trocknen und fein hacken, Parmesan dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Blätterteig in Streifen schneiden
4. Eigelb & Milch miteinander verquirlen und auf den Blätterteig streichen, Bärlauch anschließend darauf verteilen
5. Stangen leicht eindrehen und ca. 10 Minuten backen



Idee: Anstatt mit Parmesan, schmeckt das Rezept auch wunderbar mit geriebenen Gouda

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: [werbung\\_media@bsd-nstob.de](mailto:werbung_media@bsd-nstob.de)



**SPENDE  
BLUT**   
BEIM ROTEN KREUZ