



# Blätterteigstangen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      24

## Zubereitung

---

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Oregano
- 2 Zweige Thymian
- Fleur de Sel
- 30 g Parmesan

Oregano- und Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und klein hacken. Einen Blätterteig mit Wasser bestreichen und den zweiten Blätterteig darauflegen. Teigoberfläche mit Olivenöl bestreichen und mit den Kräutern, Salz und Parmesan bestreuen.

Blätterteig in 1 cm breite Streifen schneiden und gezwirbelt auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen.

Kuchenbleche in den kalten Garraum schieben. Backen.

## Zubehör

---

- 2 Kuchenbleche

