



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Parmesan Blätterteig Knusperstangen mit Aioli

Parmesan Blätterteig Knusperstangen mit Aioli

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

80 g fein geriebener Parmesan

Etwas Knoblauchpulver (optional)

1 Ei

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Nach Belieben getrockneter Oregano

Nach Belieben Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Glas Ibero Mojo Aioli

Parmesan Blätterteig Knusperstangen mit Aioli

1.

Blätterteig ausrollen und längs in zwei gleich große Hälften schneiden.

Die eine Hälfte mit etwas Olivenöl bestreichen, großzügig mit Parmesan bestreuen und nach Belieben Oregano und wer mag Knoblauchpulver darüber streuen. Dann die zweite Hälfte wie einen Deckel darauflegen und leicht andrücken.

Das Ei verquirlen und damit die Oberfläche bestreichen. Optional nochmal etwas Parmesan + Oregano und/oder etwas Sesam draufstreuen.

Den Teig in ca. 1,5–2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig eindrehen (twisten). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 180°C Umluft ca. 15–20 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Warm oder lauwarm mit dem Aioli servieren – perfekt zum Dippen.