

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2021 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Knusperstangen mit Südtiroler Schinkenspeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Knusperstangen:

1 Paket Brickteig
20 hauchdünne Scheiben Südtiroler
Schinkenspeck
100 g Butter
100 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen. Parmesan fein reiben. Die runden Brickteigblätter vierteln und mit der flüssigen Butter dünn einpinseln. Dünn mit Parmesan bestreuen und aufrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Teigstangen im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit jeweils ½ Scheibe vom Südtiroler Schinkenspeck umwickeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.