

Knusper-Stangen mit Südtiroler Schinkenspeck

Für zwei Personen

1 Paket Brickteig 20 Sch. dünnen 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 $\frac{1}{2}$ Scheibe vom Südtiroler Schinkenspeck umwickeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2021