

Schnelle Käsestangen

Neulich sah ich im Kochblog von Smitten Kitchen diese Käsestangen. Die Zutaten entsprachen mir nicht, deshalb änderte ich sie kurzerhand ab und probierte in der Mittagspause mein Rezept aus. Notabene – sehr zur Freude aller am Nachmittag.

Zutaten für 4 Personen zum Apéro

200 g Gruyère gerieben
5 EL Butter
150 g Weissmehl
1 TL Salz
4 EL griechisches Naturjoghurt



Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand zu einem kompakten Teig zusammenfügen. Den Teig zugedeckt 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig auf einem Backpapier 1 cm dick auswallen, in 1 cm breite Streifen schneiden. Das Backpapier auf ein Blech legen. Die Käsestreifen mit wenig Abstand auf dem Papier verteilen.

Ca. 15 Minuten in der Mitte des Backofens backen, bis die Stangen leicht zu bräunen anfangen. Auskühlen lassen.

Die Käsestangen warm oder kalt servieren.

Tipp: Der Fantasie sei hier keine Grenzen gesetzt. Dem Teig kann auch ½ TL Chili beigefügt werden oder 1 TL Thymian oder ½ TL Kurkuma und wenig Kreuzkümmel oder man bestreut die Stangen mit Kümmel oder Sesam oder Mohn usw.

Weintipp: Dazu passt ein fein perlender Schaumwein demi-sec oder aus Moscato Trauben, ein Moscato d’Asti oder ein fruchtiger Vermentino, auch ein Vin doux naturel aus Südfrankreich oder ein süsser Manseng aus der Gasgogne

Aus unserem Sortiment:

Mauler demi sec, Môtier
Fior d’Arangio spumante
Frizzante Muscat Ottonel
Château Pezilla ,Rivsaltes
Domaine Arton, Gasgogne