

KÄSESTÄBCHEN MIT TOMATEN-AIOLI

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Stangen

130 g b*Weizenmehl Type 550

100 g b*Butter

1 Eigelb, 1 Ei

130 g Käse b*Leonardo da Vinci, gerieben

1 TL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer

Für die Aioli

100g b*Tomaten getrocknet

250 ml b*Sonnenblumenöl

1 Ei, 1 EL Essig

1 TL Zucker, ½ TL Salz, 1 TL Senf

3 Zehe/n Knoblauch

... SO GEHT'S

Käsestangen

1. Aus Mehl, Butter, Eigelb, (Großteil des) Käse, Kräutern und den Gewürzen einen Teig kneten.
2. Ca. 0,5 cm dick ausrollen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Danach in ca. 8 x 1cm dicke Streifen schneiden.
4. Von beiden Seiten mit gequirltem Ei bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen
5. Ca. 10 – 12 Minuten bei 150 °C goldgelb backen.

Aioli

Für die Aioli darauf achten, dass die Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben.

1. Alle Zutaten bis auf das Sonnenblumenöl mit dem Mixstab pürieren.
2. Sonnenblumenöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT