

Käse-Mohnstangen zum Apéro



Apéroschmaus für die Feiertage: Diese Mohnstangen mit Parmesan lassen sich in weniger als einer Stunde zubereiten.

Flütes, Grissini oder Käsestangen aus der Packung holen und hübsch drapieren kann jeder – ambitionierte Hobbyköche machen das knusprige Fingerfood selbst! Die Käse-Mohnstangen können zusätzlich auch mit etwas Rohschinken umwickelt oder mit einem Randenhummus zum Dippen serviert werden. En Guete!

- 200 g Weismehl
- 15 g Mohn, gemahlen
- 25 g Parmesan, gerieben
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- $\frac{1}{8}$ TL Chilipulver
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 70 – 90 ml Wasser

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Weismehl mit Mohn, geriebenem Parmesan, Salz und Chilipulver vermischen.
3. Olivenöl, Apfelessig und Wasser hinzugeben und zu einem regelmässigen Teig verkneten. (Mit weniger Wasser beginnen und bei Bedarf nachgiessen.)
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa 20 x 40 cm grossen Rechteck auswallen.
5. Den Teig mit einem Messer der kürzeren Seite entlang in daumendicke Streifen (etwa 1½ cm) schneiden. Die Streifen jeweils eindrehen und auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.
6. Für circa 16 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten

Pol Caston brut Champagne AOC

Glänzendes Goldgelb. Frische Hefenote begleitet von exotischen Aromen. Im Gaumen mit einer feinen, gut eingebundenen Perlage und lang anhaltend.

