

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SPECKSTENGEL UND SPECKROLLE

Zutaten:

1 Pack Blätterteig
1-2 Pack z.B. Bündner Rohess-Speck, Kräuterspeck

ZUBEREITUNG:

Für die Speckstengel – Rohess-Speck mit Blätterteig aufrollen oder mit den Blätterteig-Streifen aufdrehen – so dass diese wie Grissini aussehen.

Alternativ den Blätterteig in gewünschte Formen ausstechen und mit versch. Kräutern und Salzen bestreuen und im Ofen bei ca. 200° 12-17 Min. backen.