



Würzige Filoteig-Stangen

Zutaten für 4 Personen:

Fertiger Filoteig aus dem Kühlregal
40 g MEGGLE Kräuter-Butter

Zubereitung:

MEGGLE Kräuter-Butter in einer kleinen Schale zerlaufen lassen.

1 Blatt Filoteig auf ein Schneidebrett legen und mit MEGGLE Kräuter-Butter dünn einstreichen.

Ein weiteres Blatt Filoteig darüber legen, leicht andrücken und wieder mit MEGGLE Kräuter-Butter einstreichen. Dies wiederholen bis 4 Schichten Filoteig übereinander gestapelt sind. Die oberste Schicht nicht mehr bestreichen. (Etwas Kräuterbutter übrig lassen.)

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 170°C Heißluft vorheizen.

Die Teigplatten halbieren und in 2-3 cm dünne Streifen schneiden. Diese Streifen eingedreht auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 3-4 Minuten goldgelb backen.

Die Filoteig-Stangen an der Oberseite nochmals leicht mit der restlichen MEGGLE Kräuter-Butter bepinseln und noch warm oder kalt zu Suppen und Salten servieren. Auch als herzhafter Snack geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten