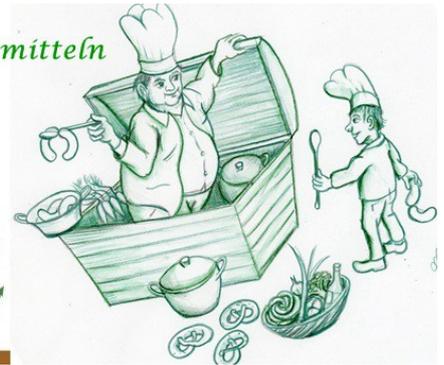




Projekte, Ideen & nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

www.gemeinsamtafeln.de

# Kachkiste



## Käsestangen mit Joghurt und Gemüse

1 Stück Blätterteig aus dem Kühlregal

Tomatensauce aus dem Glas

Käse, fein gerieben

Blätterteig halbieren und mit Tomatensauce dünn bestreichen

Käse reiben und darauf verteilen

Das zweite Teigblatt darüber legen und den Rand leicht andrücken

In Streifen schneiden

In Stücke schneiden

Ineinander drehen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen, oder auf Backpapier

Ungefähr 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220° backen

Dazu Gemüse in Joghurt:

Gemüse der Saison ganz klein schneiden.

Joghurt mit etwas Quark verrühren

Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken

Gemüse unterheben