



VEGANE BLÄTTERTEIGSTANGEN MIT OPFLANZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 35 Min.

1. Für die Opflanzda-Stangen: Eine Rolle Blätterteig ausrollen und halbieren. Auf die eine Hälfte Opflanzda streichen und mit der anderen Hälfte bedecken. Den Teig in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden und die Streifen vorsichtig eindrehen.
2. Für die Pesto-Stangen: Die zweite Rolle Blätterteig ausrollen und halbieren. Auf die eine Hälfte Pesto streichen und mit der anderen Hälfte bedecken. Auch hier den Teig in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden und eindrehen.
3. Die Opflanzda- und Pesto-Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180° C Umluft für ca. 20 Minuten backen.
4. Den restlichen Opflanzda mit veganem Joghurt zu einem Dip verrühren.
5. Die fertigen Blätterteigstangen mit Salat, Kirschtomaten und Dip servieren.



ZUTATEN

10

2 Rollen	veganer Blätterteig
450 g	Alpenhain Opflanzda
1 Glas	grünes Pesto
1 Becher	veganer Joghurt
1	Salat-Mix
1 Schale	Kirschtomaten