



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 |