

Kartoffelstängle

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 40min Kochzeit: 20min
Bewertung: Sehr lecker (4/5) Schwierigkeitsgrad: Hobbykoch (4/5)
Quelle: Bernd Rauschmaier

Zutaten:

2 TK Blätterteig
Röstzwiebeln
Geriebener Käse
Salz
Pfeffer
Kümmel
Kartoffelteilg

Zubereitung:

Kartoffelteilg ,Salz und Pfeffer Durchkneten und auf den Blätterteig Streichen
Röstzwiebel und Käse Darauf Streuen
Anderes stück Blätterteig Darüber legen
In Streifen schneiden
Bei 200Grad im Backofen 15-20 min Backen

