



# Käsestangen mit jungem Ziegenkäse von Henri Willig und HW Sweet Jalapeño Dip



## Zutaten

- 2 einen Zweig frischen Rosmarin
- 8 blätter aus Filoteig
- 1 Henri Willig junger Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Süßer Jalapeño-Dip

## Vorbereitung

Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Rosmarin fein hacken. Den Rosmarin und den Henri Willig Ziegenkäse in 8 Portionen aufteilen. Ein Blatt Filoteig mit der Spitze zu Ihnen hin auslegen und in der Mitte einen Streifen fein gehackten Rosmarin über die gesamte Länge des Teigs streuen. Neben den Rosmarin einen Streifen zerkrümelten Henri Willig Ziegenkäse legen. Pro Blatt einen Esslöffel Henri Willig Sweet Jalapeño auf dem Käse verteilen. Die Seiten des Filo-Teigs über den Käse schlagen und den Teig weiter aufrollen, um einen Käsestiel zu formen. Diesen Vorgang 8 Mal durchführen. Die Käsestangen nebeneinander auf das Backblech legen und im Backofen knusprig backen. Die Käsestangen auf einer Platte anrichten und mit einem Glas Henri Willig Sweet Jalapeño Dip servieren.