Rosmarin-Speck-Grissini von schiggy

Mengen für 10 Personen

Teig ausrollen. Mit Speck, Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen. Von Hand in den Teig drücken.

Teig in 1-1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen einzeln zu Grissini rollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-12 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Quelle: swissmilk.ch

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Pfeffer

200 g	Speckwürfeli	
30 g	Rosmarin	fein gehackt

plus Pizzateig (seperates Rezept)