

Blätterteigschnecken mit Bärlauchpesto- Füllung

Zutaten für 4-6 Portionen:

75 g Parmesan
ca. 50 g frischer Bärlauch
100 ml mildes Olivenöl
50 g geröstete Pinienkerne
Salz, Pfeffer

275 g ausgerollter Blätterteig aus dem Kühlregal

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min. +
ca. 45 Min. Gefrierzeit +
ca. 25 Min. Backzeit

1/ Für das Pesto Parmesan im Multi-Zerkleinerer fein raspeln. Bärlauch gründlich abbrausen, trocken schütteln, Blätter grob hacken und mit Pinienkernen und Olivenöl in die Gewürzmühle geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Den geraspelten Parmesan mit einem Löffel unter das Pesto heben. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2/ Blätterteig gleichmäßig dünn mit dem Pesto bestreichen. Dann von der schmalen Seite her einrollen, straff in Alufolie wickeln und für etwa 45 Min. in das Gefrierfach geben.

3/ Ofen auf 200 °C vorheizen. Teigrolle aus dem Gefrierfach nehmen, Folie entfernen. Rolle mit einem Sägemesser in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen in etwa 25 Min. goldbraun backen.

Statt Bärlauch kann man auch prima Basilikum verwenden.

Verwendetes Zubehör:

Multi-Zerkleinerer
Gewürzmühle

SCHON GEWUSST?

Für das Mittagessen
nutzen deutsche
Konsumenten am
liebsten Snackangebote.

(Quelle: statista.de)