

Pesto - Schnecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Päckchen Blätterteigrolle, 120 gr rotes oder grünes Pesto, 100 gr frisch geriebener Parmesan, 1 Eigelb.

Die Zubereitung:

Blätterteigrolle ausrollen, mit Pesto bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen und aufrollen.

Die Rolle nun mit verquirltem Eigelb bestreichen und ca. eine halbe Stunde in das Tiefkühlfach legen und ruhen lassen (damit man anschließend die Scheiben besser schneiden kann).

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Dann die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backblech in den Backofen schieben und die Pesto - Schnecken ca. 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen und servieren.