Rezept

Mediterrane Teigschnecken

Ein Rezept von Mediterrane Teigschnecken, am 28.04.2024

Zutaten

1 Bund	Petersilie
30 g	frisch geriebener Parmesan
20 g	Pinienkerne
	Mehl zum Arbeiten
1 Bund	Basilikum
3 EL	Olivenöl
1 Pck.	Blätterteig (ca. 270 g, ca. 25 × 40 cm, aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 42 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Petersilie und Basilikum waschen und trocken schleudern, die Blättchen grob hacken. Parmesan, Kräuter, Öl und Pinienkerne fein pürieren.

2. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben und zu einem etwa 30 × 42 cm großen Rechteck ausrollen. Teig mit Pesto bestreichen, dabei an einer Längsseite einen 2 cm breiten Streifen freilassen und diesen mit Wasser bepinseln. Teig locker aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln, mindestens 30 Min. tiefkühlen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in 12 - 14 Min. goldbraun backen. Kurz auf Küchenpapier legen und warm servieren.