

## Rezept

# Erdbeeren mit Basilikumpesto und Knusperblättern

Ein Rezept von Erdbeeren mit Basilikumpesto und Knusperblättern, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> quadratische Platten TK-Blätterteig (je ca. 10 x 10 cm und je ca. 5 g)	<b>1</b> Eigelb
<b>50 g</b> Mandelstifte	<b>1 EL</b> Milch
<b>50 g</b> Mandelstifte	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> flüssiger Honig	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>4 EL</b> Mandelöl (ersatzweise Walnussöl)	Salz
<b>500 g</b> große reife Erdbeeren	<b>1-2 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigplatten jeweils mit zwei Schnitten zu drei segelförmigen spitzen Dreiecken schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verrühren, die Dreiecke damit einpinseln und die Mandelstifte daraufstreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 8 Min. backen. Dann kurz herausnehmen, den Puderzucker über die Teigblätter sieben und diese für weitere 3-4 Min. in den Backofen schieben, bis sie goldbraun und knusprig sind.
2. Inzwischen die Mandelstifte für das Pesto in einem Pfännchen ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Beides mit Honig und 1 Msp. Salz im Mixer (oder in einem hohen Mixbecher mit dem Stabmixer) fein pürieren. Das Öl einfließen lassen und untermixen und das Pesto mit Zitronensaft abschmecken.
3. Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, entkelchen und in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben dachziegelartig überlappend auf vier Tellern anrichten. Das Pesto darüberträufeln und die Knusperblätter dazu reichen.