

Rezept

# Kräuter-Teigschnecken mit Parmesan

Ein Rezept von Kräuter-Teigschnecken mit Parmesan, am 19.04.2024

## Zutaten

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

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 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 schütteln, 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 frei lassen und diesen mit Wasser bepinseln. Teig zu dieser Seite hin locker aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 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.