

Rezept

Pesto-Blätterteig-Schnecken mit Zucchini

Ein Rezept von Pesto-Blätterteig-Schnecken mit Zucchini, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 kleiner Zucchini | 1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal) |
| 1 Glas rotes Pesto (125 g) | 50 g geriebener Mozzarella |

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 8 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Zucchini putzen, waschen und grob reiben. Den Blätterteig samt Papier entrollen.
2. Die Blätterteigplatte mit rotem Pesto bestreichen, mit Zucchiniraspeln und Käse bestreuen und anschließend locker von der langen Seite her aufrollen.
3. Die Teigrolle in 2-3 cm dicke Stücke schneiden und diese mit einer Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Die Schnecken im heißen Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun backen. Das fertige Gebäck auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.