



Pesto Feta Blätterteig Schnecken

Pesto Feta Blätterteig Schnecken

1 Packung Blätterteig

4 Esslöffel Leverno Pesto Rosso

150 g Feta

3 Cherrytomaten

1 kleine Knoblauchzehe

geröstete Pinienkerne

1 Eigelb zum Bestreichen

Pesto Feta Blätterteig Schnecken

1.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit Pesto bestreichen. Feta zerbröseln und darauf verteilen.

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Tomaten in kleine Würfel schneiden und darauf geben.
(Nicht zu viele nehmen, sonst wird es zu feucht.) Die
Knoblauchzehe fein hacken oder pressen und dünn
verteilen. Geröstete Pinienkerne darüber streuen.

Den Blätterteig von der langen Seite her aufrollen. In ca. 2
cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech
legen. Mit Eigelb bestreichen.

Etwa 15–20 min. backen, bis die Schnecken goldbraun
sind.