



Pesto-Blätterteig-Schnecken

Pesto-Blätterteig-Schnecken

1 Packung Blätterteig

3 Esslöffel Leverno Bio Pesto Rosso

120 g Feta

2 Esslöffel Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pesto-Blätterteig-Schnecken

1. Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit Pesto bestreichen. Feta klein bröseln und darüber verteilen.

Von der langen Seite her den Teig aufrollen und am Ende festdrücken.

Die Rolle nun in 1,5 – 2 cm dicke Schnecken schneiden und auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier) legen. Mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-25 min backen.