



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Blätterteig Kranz mit Pesto und Feta

Blätterteig Kranz mit Pesto und Feta

1 Packung Blätterteig (rechteckig)

3 Esslöffel Leverno Pesto alla Genovese

150 g Feta, zerbröselt

2 Handvoll Cherrytomaten

1 Kleine(s) Liakada Knoblauch naturell in Lake

1 Eigelb

1 Esslöffel Milch

2 Handvoll geröstete Pinienkerne

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Dip nach Wahl

Blätterteig Kranz mit Pesto und Feta

1.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Pesto bestreichen.

Feta zerkrümeln und gleichmäßig darauf verteilen.

Tomaten und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Mit gerösteten Pinienkernen toppen.

Von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle mehrmals im gleichen Abstand (etwa alle 2 cm) schräg einschneiden und anschließend dazwischen mit einem Stab etwas eindrücken, sodass die Füllung etwas hervor quirlt. Die Rolle auf einem Backblech ausgelegt mit Backpapier zu einem Kreis legen und die Enden gut zusammendrücken, sodass ein Kranz entsteht.

Eigelb und Milch vermischen. Den Teig mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Mit etwas Sesam bestreuen. Bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 min. goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und optional mit einem Dip und frischen Kräutern servieren.