



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Spargeltaschen mit Pesto Rosso

Spargeltaschen mit Pesto Rosso

60 g Leverno Pesto Rosso

500 g Spargel, grün

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Kugel Mozzarella

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Esslöffel Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Salz & Pfeffer

Optional: frischen Thymian

Spargeltaschen mit Pesto Rosso

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Mozzarella grob zupfen.

Holzige Enden des Spargels abschneiden. Spargel in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Blätterteig mit Backpapier ausrollen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Mit dem Pesto bestreichen und etwas Rand dabei überlassen. Mozzarella über alle Stücke

verteilen und Spargelstangen jeweils diagonal auf die Stücke legen. Gegenüberliegende Ecken des Teigs über den Spargel legen und gut festdrücken.

Taschen mit dem Backpapier auf ein Backblech geben, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 25 min. backen.