

Blätterteig-Pesto-Schnecken

Zutaten (für rund 20 Schnecken):

- 1 Packung tiefgekühlten Blätterteig (6 Scheiben)
- oder 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- grünes und/oder rotes Pesto
- etwas geriebenen Käse



Zubereitung:

1. Habt ihr tiefgekühlten Blätterteig gekauft, legt ihr die Scheiben auf einem Brett aus und lasst sie etwa 15 Minuten auftauen. Eine Blätterteigrolle aus dem Kühlregal könnt ihr einfach so auseinanderrollen.
2. Bestreicht den Blätterteig nun dünn mit dem grünen oder roten Pesto.
3. Rollt den bestrichenen Blätterteig dann wieder zusammen und schneidet zwei bis drei Zentimeter lange Stücke ab.
4. Diese Schnecken setzt ihr nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreut ihre Oberfläche mit ein paar Käsekrümeln.
5. Heizt den Ofen vor und backt die Schnecken bei 200 Grad rund 15 Minuten lang, bis sie goldbraun sind und zum Anbeißen aussehen!

Foto: Barbara Liech

Quelle: www.geo/geolino/kinderrezepte