



30 Minuten

 Einfach

VEGETARISCHE BLÄTTERTEIGSCHNECKEN MIT BASILIKUMPESTO

Blätterteig und Pesto – was für eine Geschmackskombi. Probier gleich die vegetarischen Blätterteigschnecken mit Basilikumpesto und unserer Auflauf-Liebe.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für die Blätterteigschnecken den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 2

Basilikum, Rucola, Pinienkerne und die geschälten Knoblauchzehen in eine Küchenmaschine geben. Olivenöl und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem cremigen Pesto mixen. 30 g Auflauf-Liebe hinzufügen und erneut mixen.

SCHRITT 3

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Pesto bestreichen. Den übrigen Rapselkäse darüberstreuen und von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle in ca. 2 cm dicke Schnecken teilen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen.

SCHRITT 4

Die Pesto-Schnecken leicht andrücken und im Ofen (Mitte) 15 - 20 Min. goldbraun backen. Fertig ist die leckere Fingerfood-Idee.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Energie: 1180/282

Fett: 23 g



Zutaten

10 Portionen

1 Bund Basilikum

2 Handvoll Rucola

50 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

60 ml Olivenöl

etwas Salz

150 g MILRAM Auflauf-Liebe

1 Rolle (375g) Blätterteig

Kohlenhydrate: 16 g

Eiweiß: 4 g