

Pesto-Rosso-Blätterteigstangen

Rezept von Meta Hildebrand



Pesto-Rosso-Blätterteigstangen

Ergibt 8–10 Stangen zum Apéro

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Genussfertig: in ca. 40 Minuten

Pro Stange:

12 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiss, 13 g Fett; 170 kcal

Zutaten:

- 1 Blätterteig viereckig
- 60 g Pesto Rosso
- 1 Zweig Oregano
- 1 Zweig Thymian

Zubereitung:

1. Oregano und Thymian waschen, trocken tupfen, zupfen und hacken. Den Blätterteig ausrollen und halbieren, die eine Hälfte mit Pesto Rosso bestreichen, den gehackten Oregano und Thymian auf dem Blätterteig verteilen, die zweite Hälfte darüberlegen und andrücken. Mit dem Pizzaroller oder einem Messer in lange Stangen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Stangen 2- bis 3-mal drehen, sodass schöne Locken entstehen.
2. Die Stangen im Ofen bei 180°C Umluft 13–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen und geniessen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.