

Bärlauch- Blätterteig- Schnecken

Zutaten:

Für das Pesto:

100g Bärlauch

50g Kürbiskerne

20ml Kürbiskernöl

1TL Kräutersalz

Außerdem:

1 Blätterteig

Zubereitung:

1. Zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Danach 100g Bärlauch, 50g Kürbiskerne, 20ml Kürbiskernöl, es geht auch Olivenöl, und ca.1TL Kräutersalz pürieren oder mixen.
3. Das Pesto auf einen Blätterteig verteilen und diesen in 1-2 cm dicke Stücke schneiden.
4. Blätterteig-Schnecken für 20 Minuten backen.
5. Warm oder kalt genießen.