Rucola Pesto Schnecken

Zutaten

- 1 Rolle frischer Blätterteig aus der Kühlteke
- 100 g Pesto Rosso
- 40 g Rucola
- 30 g gehackte Walnüsse
- 25 g geriebener Gouda Käse
- 1 Ei



Zubereitung

- Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
- Den Rucola putzen, waschen, trocknen und grob hacken.
- Den Blätterteig mit Pesto Rosso bestreichen und anschließend mit dem Rucola und den Walnüssen bestreuen.
- Nun den Blätterteig von der Längsseite her aufrollen und gut andrücken.
- Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Zum Schluss mit Eigelb bestreichen und mit Gouda Käse bestreuen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Portionsgröße: 18 kleine Rucola Pesto Schnecken
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach