

Pestoschnecken mit zweierlei Pesto



Zutaten (für ca. 40 Stück)

FÜR DAS GRÜNE PESTO

- 40 g blanchierte Mandelkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 Bund Basilikum
- ½ unbehandelte Zitrone
- 80 ml Olivenöl
- 45 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS ROTE PESTO

- 50 g Cashewkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)

- 50 g gegrillte Paprika in Öl (Glas)
- 75 ml Olivenöl
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SCHNECKEN

- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 100 g Feta
- 2 Rollen Blätterteig (Kühlregal, à 270 g)
- 15 g geriebener Parmesan
- 15 g Sonnenblumenkerne

Nährwerte

Pro 100 Gramm

413 kcal
8 g Eiweiß
36 g Fett
17 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde zzgl. ca. 40 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Für das grüne Pesto Mandeln hacken und in einer Pfanne, ohne Zugabe von Fett, goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und Zitrone auspressen.
3. Basilikum mit Mandeln, Knoblauch, Zitronenschale und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Parmesan unterrühren und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das rote Pesto Cashewkerne hacken und in einer Pfanne, ohne Zugabe von Fett, goldbraun rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Knoblauch schälen und grob hacken. Chili waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten und Paprika abtropfen lassen.
6. Tomaten, Paprika, Cashewkerne, Knoblauch, Chili und Öl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Parmesan unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
8. Für die Schnecken getrocknete Tomaten und Oliven abtropfen lassen und jeweils fein hacken. Feta ebenfalls abtropfen lassen und zerkrümeln.
9. Blätterteige entrollen. Einen Teig mit grünem Pesto bestreichen und mit getrockneten Tomaten bestreuen. Von der langen Seite her eng aufrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Mit Parmesan bestreuen.
10. Zweiten Teig mit rotem Pesto bestreichen und mit Oliven sowie Feta belegen. Von der langen Seite eng aufrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
11. Pestoschnecken nacheinander im heißen Ofen 20-30 Minuten goldbraun backen.



REISER RÄT

Variieren Sie die Zutaten nach Saison und Verfügbarkeit und verwenden Sie für das grüne Pesto statt Basilikum z. B. Bärlauch, Spinat, Löwenzahn oder Grünkohl. Mach Sie gleich die doppelte Menge Pesto: Füllen Sie es in sterile Schraubgläser und bedecken Sie die Oberfläche mit Olivenöl, dann hält es sich im Kühlschrank aufbewahrt mindestens 2 Wochen.



MEIN MÖBELHAUS. **XXX Lutz**