Bärlauch-Schnecken

Die Bärlauch-Schnecken sind ein feines Gebäck mit Blätterteig zur Bärlauch-Saison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Blätterteig
125 g	Bärlauch
150 ml	Olivenöl extra vergine
100 g	Parmesan gerieben
60 g	Walnüsse
	Salz und Pfeffer
	Butter (flüssige, zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Den **Bärlauch** waschen, trocken schütteln und zerschneiden. Zusammen mit Olivenöl, Walnüsse, geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer mit einem Mixer grob pürieren. Je nach Konsistenz noch Olivenöl hinzufügen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblechmit tBackpapier belegen.

3. Den Blätterteig ausrollen und jeweils mit dem Bärlauch-Pesto bestreichen. Der Länge nach einrollen und mit einem scharfen Messer zirka 2-3 cm breite Scheiben schneiden.

4. Auf das Backblech legen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und die Bärlauch-Schnecken für 15-20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Tipp