



# Blätterteigschnecken mit rotem Pesto und Schinken



Melissa

## Rezeptinfo

### Zutaten für 15 Schnecken

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚  
+ 25 Min. Backzeit

Je Schnecke: 366 kJ, 87 kcal, 6 g Kohlenhydrate,  
2 g Eiweiß, 8 g Fett, 34 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €



## Zutaten

### Menge

1 Rolle	Blätterteig (aus dem Kühlregal), 275g
3 EL	rotes Pesto
3 Scheiben	Kochschinken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ei

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Dann nimmst du den Blätterteig aus dem Kühlschrank und rollst ihn aus. Lass ihn nun erst einmal fünf Minuten liegen. In der Zwischenzeit kannst du den Kochschinken in feine Würfel schneiden.

### Step 2:

Den Blätterteig komplett mit Pesto einstreichen. Den Schinken darauf verteilen und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

### Step 3:

Den Blätterteig aufrollen, sodass eine lange Rolle entsteht und diese mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm dicke Stücke schneiden.

### Step 4:

Nun die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei in eine Schale schlagen und verquirlen. Die Schnecken mit einem Pinsel mit etwas Ei bestreichen, so werden sie besonders knusprig.

### Step 5:

Die Schnecken für etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie braun und knusprig sind.