

Rezept

Pestostangen

Ein Rezept von Pestostangen, am 30.06.2024

Zutaten

1 Glas grünes Pesto (190 g)

Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

4 rechteckige Platten TK-Blätterteig (à ca. 78 g)

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Backpapier auf die Arbeitsfläche legen, die Hälfte des Pesto darauf verstreichen. Teigplatten darauflegen und 5 Min. antauen lassen. Den Rest Pesto auf den Teigplatten verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Teigplatten längs in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Je 2 Streifen an einem Ende nehmen und zu einer Kordel drehen, dabei die Enden zusammendrücken. Die Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 12-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.