

## Pesto - Schweineöhrchen Neu

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Blätterteig
1/4	Glas	Pesto (in diesem Fall Bärlauchpesto, Selbstgemacht)

### Anleitung:

Blätterteigplatten auslegen und kurz antauen lassen. Mit Pesto bestreichen und von den Seiten her den Teig jeweils zur Mitte gleichmäßig klappen/rollen. Teigplatte vorsichtig in der Mitte zusammenklappen. Teig gut kühlen oder kurz Frostet, dann ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden und auf ein Blech mit Backpapier (Vförmig) legen und bei 175°C ca. 15 min im vorgeheizten Backofen backen. Eventuell nach etwa der halben Backzeit die Öhrchen mit einem Messer/Palette umdrehen und fertig backen, so werden sie beidseitig braun.