



Pestoschnecken mit Gemüsedip

von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1174321223562666/Pestoschnecken.html?portionen=10>

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

3.0 kg Blätterteig	
200 g Pesto	Rote Pesto und Grüne Pesto
2.0 kg Gurken	
10 Stück Rüebli	
5.0 Stück Pepperoni	
200 g Hummus	
300 g Nature Joghurt	
* 3 g Knoblauchzehen	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Den Teig ausbreiten und mit je einem halben Glas Pesto bestreichen. Den Parmesan auf das Pesto streuen und den Teig satt einrollen.
2. Die Rolle rund eine Stunde in den Kühlschrank oder eine halbe Stunde ins Eisfach legen und dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 190°C vorheizen und die Schnecken in der Mitte des Ofens 15-20 Minuten backen, bis sie gebräunt sind.