

REZEPT

„PESTO-BLÄTTERTEIGHAPPEN“

= ca. 16 Stück



- 1 Glas Pesto nach Wahl
- 4 Datteltomaten
- ¼ Tüte Parmesan oder Reibekäse
- 2 Rollen Blätterteig aus Kühltheke

1 Rolle Blätterteig auf Arbeitsfläche legen und jeweils ca. ½ TL Pesto im Abstand von ca. 4-5 cm auf Teig geben. Auf das Pesto eine Scheibe Tomate und etwas Käse streuseln.

Mit der zweiten Rolle Blätterteig bedecken und Quadrate ausradeln.

Die Blätterteighappen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 20 Min bei 180 Grad goldgelb backen.