



Pesto-Twists

mit Thüringer Schinkenspeck

Zutaten für 2 Backbleche:

200 g WOLF Thüringer Schinkenspeck, gewürfelt
2 Rollen Blätterteig
Rotes oder grünes Pesto nach Geschmack
200 g geriebener Käse (Gouda oder Cheddar)
2 Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, geschnitten
2 Eigelb

So wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das mittlere Drittel des Blätterteigs mit Pesto bestreichen und die Hälfte des WOLF Thüringer Schinkenspecks darauf verteilen. Eine freie Seite über die Füllung klappen.
3. Die eingeklappte Seite mit der Hälfte des geriebenen Käses sowie den Frühlingszwiebeln oder dem Schnittlauch bestreuen. Anschließend die zweite freie Seite darüberklappen und den Blätterteig leicht andrücken.
4. Den Blätterteig um 90° drehen und von der offenen Seite aus in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen, auf das Backblech legen und leicht andrücken. Mit der zweiten Blätterteigrolle und den restlichen Zutaten genauso verfahren.
5. Die Twists mit Eigelb bestreichen und ca. 25 Minuten bei 180 °C Umluft goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben