

## Knusprige Pestoschnecke mit Bärlauch

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Bärlauchschnecke

#### Für den Teig

240 g Mehl  
120 ml Wasser  
1 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Trockenhefe  
Olivenöl zum Bestreichen

#### Für das Pesto

100 g Bärlauch  
70 g Pinienkerne  
40 g Parmesan  
60 ml Olivenöl  
1/2 Teelöffel Salz

#### Besonderes Zubehör

Food Processor

Schnecke eignet sich als Beilage zum Grillen oder als Snack zwischendurch.

- 1 -

Für den Teig alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Olivenöl und Wasser hinzufügen und mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Teig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Inzwischen das Pesto vorbereiten. Bärlauch waschen und abtrocknen. Zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Salz in den Food Processor geben und zerkleinern. Olivenöl hinzugeben und cremig mixen.

- 3 -

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 4 -

Teig wie eine runde Pizza ausrollen und mit dem Pesto bestreichen. Den Teig einrollen und die Ende einklappen. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

Hach, wie schön, dass wieder Bärlauchzeit ist! Die kurze Zeitspanne von Ende März bis Ende Mai sollte fleißig ausgenutzt werden, denn es warten viele leckere Rezepte mit der würzigen Pflanze auf dich. Wie zum Beispiel diese leckere Knusperschnecke, in der das würzige Bärlauchpesto wunderbar zur Geltung kommt. Die