

Knusperstangen mit Pesto Rosso (vegetarisch)

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
2 EL Pesto Rosso (unser Favorit: von Fattoria La Violla in der Toskana)
50 g geriebenen Parmesankäse
Birdey-Chili gemahlen

1 Ei (zum Bestreichen)

Belag nach Wunsch

- weißer Sesam
- schwarzer Sesam
- Schwarzkümmelsamen
- Mohn

Zubereitung:

Den Blätterteig entrollen, das Papier nicht entfernen.
Den Teig zusammen mit dem Papier mit einem scharfen Messer halbieren.

Die eine Hälfte des Blätterteigs mit 2 EL Pesto Rosso bestreichen und – wenn man es mag – mit Chili bestreuen. Dann den geriebenen Parmesankäse gleichmäßig auf der Fläche verteilen. Die Ränder gut andrücken.

Die zweite Hälfte so darauf legen, dass das Papier oben ist. Dieses obere Papier nun entfernen, aber noch aufheben.

Das Ei verquirlen und den oberen Teig damit bestreichen. Mit den ausgewählten Samen gleichmäßig bestreuen und gut andrücken.

Das Papier wieder auflegen. Das ganze „Paket“ nun mit Hilfe eines Kuchenretters oder eines großen Brettchens umdrehen, so dass die nicht bestrichene Teigplatte mit Papier nun oben ist.

Das Papier entfernen. Den Teig ebenfalls mit dem verquirlten Ei bestreichen, und die Samen darauf streuen. Wieder gut andrücken.

Die Teigplatte nun mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden (6-8 Streifen, je nach gewünschter Größe der Stangen).

Die einzelnen Streifen nun vorsichtig anheben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Streifen jeweils oben und unten anfassen und gegengleich spiralförmig eindrehen.

Das Blech in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) schieben und die Knusperstangen 20-25 Minuten backen.