Schnecken-Lutscher mit Pesto



Zutaten

4

- 1 Platte Blätterteig 15 x 30cm
- 200 g Schnecken
- 100 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 8 Holzspießchen

Zubereitung

Den Blätterteig aufrollen Die Schnecken sauber spülen und etwas kleiner schneiden. Den Blätterteig mit dem Pesto bestreichen. Die Schnecken darauf verteilen. Alles aufrollen In Scheiben von 1 cm schneiden. Aufgehen lassen. Im Ofen bei 200°C 15 Minuten backen. Spieß hineinstecken und als Lutscher servieren.