



Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Blätterteig
180 g	Pesto z.B. Walnuss-Ruccola-Pesto
100 g	Semmelbrösel
20 ml	Premium Alpenmilch
	Käse zum Bestreuen und Überbacken

Pesto Weihnachtsbaum

Als Vorspeise für Ihr Weihnachtsmenü

Anleitung

1. Das Walnuss-Ruccola-Pesto, das Iris Köck im Juni zubereitet hat, mit Semmelbröseln zu einer streichfähigen Paste mischen.
2. Die Teige auflegen und zu einem Dreieck schneiden.
3. Der Teig soll wie ein Weihnachtsbaum mit Stamm ausssehen.
4. Auf den Blätterteig die Pestomasse streichen und mit dem zweiten Blätterteig belegen.
5. An den schrägen Seiten jeweils 5 cm breite Streifen schneiden und zwirbeln.
6. Immer darauf achten, dass die Füllung zu sehen ist.
7. Den Weihnachtsbaum noch mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten