

Pesto-Käse-Schnecken



Du brauchst

1 Rolle frischer Blätterteig aus dem Kühlregal, 3–4 EL grünes Pesto, 100 g geriebener Gouda oder Emmentaler

So wirds gemacht

- 1 Teig ausrollen, gleichmäßig mit Pesto bestreichen und mit Käse bestreuen.
- 2 Von der langen Seite her eng aufrollen, in circa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 15 bis 18 Minuten goldbraun backen.
- 3 Vollständig auskühlen lassen.

Förderbereiche



Fein-
motorik



Messen und
Zählen



Selbstständig-
keit