



# LAST-MINUTE PESTO-BLUME

## *So geht's:*

### *Zutaten:*

- 3 Pckg. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Glas Pesto
- 50g geriebenen Käse

- 1** Einen Blätterteig ausrollen und mit Pesto bestreichen. Den zweiten Blätterteig ausrollen und darüber legen, diesen wieder mit Pesto bestreichen. Den dritten Blätterteig ausrollen und darüber legen.
- 2** Mit einer Tasse in die Mitte des Blätterteig einen Kreis eindrücken, sodass man den Tassenrand sieht. Von diesem Kreis 16 gleichmäßige Schnitte nach außen machen, sodass gleichgroße Stücke entstehen.
- 3** Jeweils zwei nebeneinanderliegende Stück greifen und diese zwei mal voneinander wegdrehen, wieder ablegen und die Enden zusammendrücken. Dies reihum wiederholen.
- 4** Den Blume mit Käse bestreuen und für ca. 18-20 min im vorgeheizten Backofen (200 Grad O/U) backen.

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- 18 - 20 min Backzeit

