Blätterteigkissen mit Pesto, Schinken & Mozzarella

Knusprige Blätterteigkissen mit Pesto für den herzhaften Snack zwischendurch

Leicht | 4 Portionen | 55 min.



Diese **Blätterteigkissen mit Pesto** kombinieren würziges ORO di Parma Pesto Rosso und Pesto Verde mit Schinken und cremigem Mozzarella. Die mehrschichtige Füllung sorgt für eine aromatische Mitte, während die Sesamkruste beim Backen besonders knusprig wird.

Zutaten

3 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal à ca. 275 g (insgesamt ca. 825 g)

95 g ORO di Parma Pesto Rosso (½ Glas)

95 g ORO di Parma Pesto Verde (½ Glas)

4 große Scheiben Kochschinken (ca. 120 g)

1 Kugel Büffelmozzarella (ca. 125 g)

1 Eigelb

10 g heller Sesam

10 g dunkler Sesam

Schritt 1: Blätterteig vorbereiten

Die Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dadurch lassen sie sich leichter verarbeiten.

Schritt 2: Erste Pesto-Schicht auftragen

Die erste Rolle Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit dem ORO di Parma Pesto Rosso bestreichen.

Schritt 3: Zweite Schicht vorbereiten

Die zweite Blätterteigrolle auflegen und vorsichtig andrücken. Anschließend das ORO di Parma Pesto Verde gleichmäßig darauf verteilen.

Schritt 4: Schinken und Mozzarella verteilen

Den Schinken auf der Pestoschicht auslegen. Den Büffelmozzarella gut abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig darauf verteilen.

Schritt 5: Blätterteig verschließen

Die dritte Blätterteigrolle auflegen. Die Ränder rundherum mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit die Füllung beim Backen nicht austritt.

Schritt 6: Mit Eigelb bestreichen und bestreuen

Das Eigelb verquirlen und die Oberfläche gleichmäßig damit bestreichen. Anschließend mit hellem und dunklem Sesam bestreuen.

Schritt 7: In Kissen schneiden

Den gefüllten Blätterteig längs in vier Streifen schneiden. Danach quer in Quadrate von etwa 4 × 4 cm schneiden.

Schritt 8: Goldbraun backen

Die Blätterteigkissen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-

/Unterhitze 20–25 Minuten backen. Danach locker mit Alufolie abdecken und weitere 15 Minuten backen, damit die mittleren Schichten vollständig durchgaren.

Schritt 9: Kurz abkühlen lassen und servieren

Die fertigen Blätterteigkissen 5 Minuten ruhen lassen und anschließend lauwarm servieren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte