



Pesto-Knusperstangen mit Sesam

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 35 Minuten

Für 4 Portionen:

150 g Mehl (Typ 550)

100 g Dinkelvollkornmehl

½ TL Zucker

Salz

15 g Hefe, frisch

25 g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

1 Topf Basilikum (ca. 30 g)

30 g Parmesan

100 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 EL Sesam, ungeschält

Zubereitung:

1 Mehlsorten, Zucker und Salz vermischen. Hefe zerbröseln und in 200 ml lauwarmen Wasser auflösen. Hefegemisch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch schälen und klein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Parmesan fein reiben. Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Backofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C). Teig in 8 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Größen von jeweils ca. 28 x 10 cm ausrollen. Anschließend mit Pesto einstreichen und längs aufrollen. Teigrollen längs halbieren, eindrehen und mit Sesam bestreuen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Rucola und Petersilie lassen sich auch sehr gut für das Pesto verwenden.

Utensilien: Messer, Brett, Pürierstab, Pfanne, hohes Gefäß

Einstellung Backofen:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 230 °C

Ebene: 2

Anzahl / Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstöß / Garzeit: 15 Minuten (1. Dampfstöß nach dem Einschieben)

Wassermenge: siehe Display