

## Weincarré- Blätterteigschnecken



### Zutaten:

- 1 Stück Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 150 g [Weincarré](#), dünn aufgeschnitten
- Basilikumpesto
- Crème fraîche
- 1 Ei

### Zubereitung:

- Rechteckigen Blätterteig in der Mitte halbieren
- Eine Hälfte mit Pesto, die andere Seite mit Crème fraîche dünn bestreichen
- Mit geschnittenem Weincarré belegen
- Von der Längsseite einrollen, kurz in den Tiefkühler stellen
- 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen
- Mit Ei bestreichen
- In der Mitte im 180 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen