

Blätterteigrollen mit Rotkleepesto

ZUTATEN für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Topfen
- 160 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG für den Teig:

Alle Zutaten vermischen, gut durchkneten und am besten über Nacht, mindestens aber über 1 Stunde, im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUTATEN für das Rotkleepesto:

- 2–3 Handvoll frische Rotklee-Blüten, gerne auch ein paar Blätter
- 50 ml Olivenöl
- 20 g gemahlene Sonnenblumenkerne
- 20 g grob geriebener Bergkäse
- 1 EL Essig
- etwas Kräutersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Chili

ZUBEREITUNG Pesto:

Rotkleeblüten und -blätter mit Olivenöl, Sonnenblumenkernen, Bergkäse, Essig und Gewürzen im Mixer zerkleinern und pikant abschmecken.

FERTIGSTELLUNG

Teig nicht zu dünn ausrollen, mit dem Pesto bestreichen und mit ausgezupften Rotkleeblüten belegen. Fest zusammenrollen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 200 °C ca. 25–30 Minuten mit Heißluft backen.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

