

Pesto-Strudel

200g Mehl
1/2 TL Salz
ca. 20g Hefe
ca. 1/2 dl lauwarmes Wasser
ca. 1/2 dl Olivenöl

Mehl und Salz mischen
Hefe mit dem Wasser auflösen und mit dem Olivenöl während
gut 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
Zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

2 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
3-4 EL Olivenöl

Basilikum grob hacken, Knoblauch hacken und mit dem Salz
und Olivenöl im Mörser zu einer dickflüssigen Crème pürieren.

Parmesan gerieben

Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig zu einem dünnen,
langen Rechteck auswallen. Die ganze Teigfläche mit der
Pestomasse bestreichen und mit etwas Parmesan betreuen und
der Länge nach aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes
Blech legen und mit Olivenöl betreiben.
Den Pestostrudel in der Mitte des Ofens während etwa 12
Minuten leicht hellbraun backen. Noch warm in Scheiben
schneiden und servieren.

steiertisch