

PESTO-WEIHNACHTS- BAUM

Aus meinem Thermomix & gr. Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 35 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober/-Unterhitze vorheizen.
Petersilie, Parmesan, Pinienkerne, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 7 zerkleinern.
Olivenöl zugeben und 20 Sek/Stufe 4 vermischen.
Blätterteig auslegen, Pesto darauf verteilen und mit zweiter Blätterteigplatte bedecken. Den Teig zu einem Tannenbaum schneiden, Spitzen leicht eindrehen und mit Eigelb bepinseln. Tomaten in Scheiben schneiden und den Weihnachtsbaum damit dekorieren.
Weihnachtsbaum ca. 20 Min backen und warm oder kalt servieren.

ZUTATEN:

- 20 g Petersilie
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer
- 50 g Olivenöl

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eigelb
- kleine Tomaten

Gutes Gelingen, Deine Melli