Prosciutto-Protinella Blätterteig-Röllchen

Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Zerhacke das Basilikum fein und rolle dann eine der Blätterteig-Rollen aus. Bestreiche den Blätterteig gleichmäßig mit dem Pesto.
2. Lege den Prosciutto auf das Pesto, zupfe den GOLDSTEIG Protinella Bambini in kleine Stücke und verteile ihn auf dem Prosciutto. Streue das Basilikum sowie zwei Esslöffel Pizzagewürz über den Belag. Lege nun die zweite Blätterteig-Rolle auf den belegten Teig und drücke sie leicht fest.
3. Schneide den Teig dann einmal der Breite nach und noch einmal der Länge nach, sodass ca. 12 kleine Quadrate entstehen. Roll die Quadrate jeweils auf und lege sie mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech. Bestreiche die Röllchen mit etwas Ei und streue anschließend das Pizzagewürz darauf.
4. Backe die Blätterteig-Röllchen für ca. 30 Minuten bei 195 Grad, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig je 180 g
- Pesto Rosso 90 g
- Prosciutto 6 - 8 Scheiben
- 1 Packung GOLDSTEIG Protinella Bambini
- Frischer Basilikum 10 g
- Pizzagewürz 4 EL
- 1 Ei