



Pestostangen



- **Gang:**Abendessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Ein Hauch Italien mit mediterranen **Pestostangen!**

Die herzhaften Knabberstangen mit Kräuter Pesto passen wunderbar zum Aperitiv, als Snack für die nächste Party, zum Frühstück oder zum Knabbern bei einem gemütlichen Fernsehabend.

Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche Pesto-Rezepte, die sich alle wunderbar zum Aufpeppen der leckeren Brotstangen eignen: Von der klassischen Pesto alla Genovese, über Tomaten-Pesto (Pesto Rosso), bis hin zu einer Bärlauch-Pesto.

Zutaten

- 300 g Mehl 405, gesiebt
- 200 ml warmes Wasser
- 6 EL Pesto Gekonntgekocht Pesto
- Etwas mehr als ein halbes Päckchen Trockenhefe oder 10 - 15 g frische Hefe

- 1 - 2 TL Olivenöl
- 1 Tl Zucker
- 1 guter Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zum Mehl, Salz, Zucker die Trockenhefe und das Olivenöl geben und mit dem warmem Wasser mittels Knethaken einen elastischen Hefeteig verrühren. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 45 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Schritt2

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C ohne Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit dem Pesto einstreichen. In 1.5 -2 cm dicke Streifen schneiden, die beiden Enden - vollständig abschneiden. Die Teigstreifen nach außen nach innen eindrehen, erneut abdecken, noch einmal 15 min. gehen lassen. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen, ca. 20 min. backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen, Partyrezepte, Sonstige, Vegetarisch **Tags:** fingerfood, italienisch, mediterran, Partysnack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pestostangen/>