

Pizza Sticks mit Pesto und Sesam



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 24 Stangen
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '24 Stangen', 'yield' : " });
```

Pizza Sticks sind vielfältig zuzubereiten und gelingen dabei im Handumdrehen. Nicht zuletzt schmecken sie einfach köstlich und eignen sich somit als perfekter Partysnack oder Fingerfood für zwischendurch. Unsere leckere Variante mit Pesto und Sesam benötigt wenige Zutaten und kommt garantiert bei allen Geschmäckern gut an. Einfach mal ausprobieren!

Zutaten

- 350 g Blätterteig Teig aus dem Kühlregal
- 90 g Gekonntgekocht Tomaten Pesto
- 90 g Gekonntgekocht Basilikum Pesto
- 2 El Sesamsaat

Zubereitungsart

Schritt1

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten, den Backofen auf 180 ° C / Umluft vorheizen.

Schritt2

Den Blätterteig entrollen, antauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Gleichmäßig mit dem gemischten Pesto einstreichen, salzen, pfeffern. In 1/2 cm breite Streifen schneiden, jeweils 2 Streifen übereinander zu einer Kordel drehen. Mit etwas Abstand auf das Backpapier legen, die Enden zusammen drücken und mit dem gerosteten Sesam bestreuen. Auf der mittleren Schiene 10 - 11 min. knusprig backen

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Partyrezepte, Pesto, Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizzateig-stangen-mit-pesto-und-sesam/>