

-  [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)



• **M**
Migros Account verwalten

•  [Abmelden](#)

M
Anmelden



• **M**
Migros Account verwalten

•  [Abmelden](#)

||

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Menü ||

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
Nichts macht den Herbst gemütlicher als ein feines Raclette oder ein sämiges Fondue.

Tabak Hits

Tabak Hits
Im Denner finden Sie eine grosse Auswahl an Tabakwaren.

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

IP-SUISSE Engagement

IP-SUISSE Engagement
Vorbei die Zeiten, als im Discounter nur das Günstigste gut genug war.

Nachhaltigkeitsberichte

Nachhaltigkeitsberichte
Der Nachhaltigkeitsbericht 2022 ist da zum Downloaden.

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

[Aktuelle Werbung](#)

[Aktuelle Werbung](#)

[Noah Bachofen. Die Kochshow mit neuen Food-Trends](#)

[Unternehmen](#)

[Unternehmen](#)

[Der drittgrößte Lebensmittel-Detailhändler der Schweiz auf einen Blick.](#)

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Vegane Lasagne](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Gewinnen Sie Denner Geschenkkarten im Wert von CHF 1000.- Franken. Viel Glück!](#)

DENNER

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Sortiment

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Nachhaltigkeit

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Über uns

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Service

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

- [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)

De

1. [Service](#)
2. Apéro-Schnecken mit Rucolapesto und Rohschinken

45 25.05.2022

Apéro-Schnecken mit Rucolapesto und Rohschinken

Apéro und Vorspeise + Rezepte Zmorge Hauptgerichte Süsses Vegan Grill Gut & günstig



Blätterteighäppchen mit Frischkäse-Pesto-Crème und würzigem Rohschinken machen sich wunderbar in Kombination mit einem Glas Weisswein zum Apéro.

Es gibt kaum einen Apéro ohne Blätterteiggebäck. Das ist auch kein Wunder, denn mit gekauftem Teig lassen sich ratzfatz tolle Häppchen zaubern. Bei der heutigen Variante wird der Teig mit einer aromatischen Crème bestrichen und mit Rohschinken belegt. Befinden sich Vegetarier unter den Gästen, kann eine Hälfte fleischlos gebacken werden.

Der verwendete Pesto ist leicht vom Klassiker «Pesto Genovese» abgewandelt. Nebst Basilikum kommt bei dieser Variante auch etwas würziger Rucola in die Sauce und anstelle von Pinienkernen gibt's Pistazien. Diese gelten aus botanischer Sicht nicht als Nüsse, sondern als Steinfrüchte des Pistazienbaums, der bis zu 300 Jahre alt werden kann. Gut zu wissen: Je grüner die Pistazie, desto höher ihre Qualität.

er Rhabarber ganz einfach durch andere frische Beeren ersetzt werden.

Zutaten für circa 14 Schnecken

Rucola-Pistazien-Pesto

- 35 g Pistazien, geröstet und gesalzen, ohne Schale gewogen
- 30 g Rucola, lange Strünke entfernt
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 40 g Parmesan, gerieben
- ½ Knoblauchzehe
- 1 dl Olivenöl
- ¼ TL Salz

Blätterteig-Schnecken

- 1 rechteckiger Blätterteig à 320 g
- 100 g Frischkäse natur (z.B. Philadelphia)
- 100 g Rohschinken
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rucola-Pistazien-Pesto

1. Alle Zutaten zu einem dickflüssigen Pesto mixen.

Blätterteig-Schnecken

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Frischkäse mit 4 EL Pesto vermischen und gleichmässig auf den ausgerollten Blätterteig streichen.
3. Mit Pfeffer würzen und mit dem Rohschinken belegen.
4. Blätterteig von der langen Seite her eng aufrollen. Die Rolle in ca. 2 cm breite Schnecken schneiden. Ein möglichst scharfes Messer verwenden und nicht zu fest drücken beim Schneiden, damit die Füllung nicht herausgepresst wird.
5. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht flach drücken.
6. Für 18 bis 22 Minuten im vorgeheizten Ofen backen – je nach Teigmarke und Ofen kann die Backzeit etwas variieren.

Tip: Die fertigen Blätterteig-Schnecken nochmals mit etwas frischem Pesto beträufeln. Der restliche Pesto lässt sich in einem luftdichten Behälter gut 2 Tage im Kühlschrank lagern. Wir lieben ihn als Brotaufstrich oder auch als Sauce zu Spaghetti.

Zubereitungszeit: circa 50 Minuten

Wein-Tipp

Bio Porta Leone brut Prosecco DOC

Blasses Goldgelb. Zarte Noten von Golden-Delicious-Apfel und Birne, mit einem Hauch weisser Blüten. Mittlerer Körper mit feiner Perlage und saftiger Säure im Abgang.

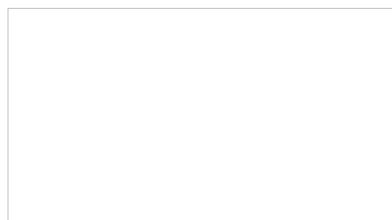
[Jetzt im Weinshop ansehen](#)



[PDF herunterladen](#)

Filter
Apéro und Vorspeise

Verwandte Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)

Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)

Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Neuste Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Newsletter

Bleiben Sie mit dem Denner Newsletter immer auf dem neusten Stand. Melden Sie sich jetzt an!

Zur Einkaufsliste

Erstellen Sie Ihre eigene Einkaufsliste und teilen Sie diese mit Ihren Freunden.

[Zur Einkaufsliste](#) Neue Einkaufsliste erstellen

Denner Filiale in Ihrer Nähe



Einkaufen

- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Wein](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Kontakt & Hilfe

- [Kundendienst](#)
- [Kontaktformular](#)

Filialen

- [Alle Standorte](#)

Rechtliches

- [Datenschutzerklärung](#)
- [Rechtliche Hinweise](#)
- [Impressum](#)

Gewinnspiele

- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Sudoku](#)

Unternehmen

- [Über uns](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Medien](#)

Denner App

--	--

Social Media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerAG
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
[tiktok](#)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

