

## Pesto-Tannenbaum mit dem Thermomix®



© Pesto-Tannenbaum - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



8-10 Portionen

Schöner Hingucker für das Winter-/Weihnachts-Bufferet.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Packungen Blätterteig (Kühlregal; à 270 g)
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Pinienkerne
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	<b>35 g</b>	Parmesan
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Bund Basilikum
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	abgeriebene Bio-Orangenschale
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>1-2 TL</b>	Sesamsaat
<input type="checkbox"/>		Kleine Kirschtomaten zum Garnieren

### Zubereitung

- Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis das Pesto fertig ist.
- Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Sofort in den Mixtopf umfüllen. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan in grobe Stücke schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Alle vorbereiteten Zutaten mit Orangenschale, etwas Salz und Pfeffer in den Mixtopf zugeben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, herunterschieben. Thermomix auf 1 Min./Stufe 4 einstellen. Olivenöl auf den Mixtopfdeckel gießen, so dass es am Messbecher vorbei in den Mixtopf läuft und untergemixt wird. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. 1 Rolle Blätterteig entrollen und hochkant ein großes Dreieck ausschneiden. Teigreste zur Seite legen. Dreieck mit Hilfe des Papiers unter dem Teig auf das Backblech stürzen, Papier abziehen. Dreieck mit Pesto bestreichen. Zweite Teigrolle ebenfalls entrollen und hochkant ein Dreieck ausschneiden. Mit Hilfe des Papiers unter dem Teig auf das bestrichene Dreieck stürzen, Papier abziehen. Dreieck links und rechts von der Mitte im Abstand von je ca. 1,5 cm einschneiden. Dabei in der Mitte ein ca. 2 cm breites Stück als „Stamm“ stehen lassen. Eingeschnittene Enden jeweils verdrehen.
- Aus den Teigresten einen rechteckigen Baumstamm ausschneiden und unten an den Tannenbaum ansetzen. Einen größeren Stern ausstechen und auf die Tannenbaumspitze setzen. Aus dem übrigen Teig kleine Herzen oder Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Ei in einer kleinen Schale verquirlen. Tannenbaum und Sterne vorsichtig damit einpinseln. Tannenbaumstamm mit Sesam bestreuen. Im heißen Ofen ca. 18 Min. backen. Tannenbaum mit kleinen Sternen und Kirschtomaten verzieren und lauwarm oder kalt mit dem übrigen Pesto servieren.

## Nährwertangaben

kcal pro Portion (bei 8 Portionen) ca. 330 kcal, 5 g E, 26 g F, 20 g KH