

# WILDCHRÜÜTER-PESTO-ROLLE

Du benötigst:

## Teig

500 g Halbweissmehl  
1 ½ TL Salz  
1 Briefli Trocken-Hefe  
3 dl warmes Wasser  
2 EL Olivenöl

## Füllung

1-2 TL Wildchrüüter-Salz  
3-4 Knoblauchzehen, gepresst  
2-3 Zwiebeln, fein geschnitten  
1 Handvoll Wildchrüüter nach  
Belieben, fein geschnitten  
130 g geriebener (Muotathaler)  
Alpkäse  
Wenig Pfeffer

## Pesto-Rolle

Wenig Halbweissmehl  
1 kl. Glas Wildchrüüter-Pesto

**Teig:** Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Warmes Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. ums Doppelte aufgehen lassen.

**Füllung:** Alle Zutaten bis und mit Pfeffer locker vermischen.

**Pesto-Rolle:** Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30 × 40 cm) auswallen. Teig mit Wildchrüüter-Pesto bestreichen. Füllung mit Käse darauf verteilen und einrollen.

**Backen:** Ca. 35-40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen und je nach Bedarf etwas abkühlen lassen.

Hübsch anrichten und mit einem Wildchrüüter-Salat zum Abendessen oder lauwarm als Apéro servieren!

Mehr findest du auf unserer Website: [www.wildchrueter-waerchstatt.ch](http://www.wildchrueter-waerchstatt.ch)

© Wildchrüüter-Wärchstätt Muotathal

