

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## Pikante Pistazien-Cantuccini mit Pistazien-Feta-Dip

45 Minuten | 30 Stück Cantuccini

### Zutaten:

#### Für die Cantuccini:

- 60 g Parmesan
- 260 g Dinkelmehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 3 Eier
- 3 EL grünes Pesto
- Salz & Pfeffer
- 100 g Lorenz World Selection Pistazien

#### Für den Dip:

- 50 g Lorenz World Selection Pistazien
- 3 EL Olivenöl
- ½ Zehe Knoblauch
- 150 g Feta
- 1 Bund Dill
- Optional 1 kleine rote Chili
- 3 EL Naturjoghurt
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Für die Cantuccini: Den Parmesan reiben und mit dem Mehl und dem Backpulver vermengen. Die Eier mit dem Pesto cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pistazien aus der Schale lösen und gemeinsam mit der Eier-Pesto-Mischung zur Mehl-Mischung geben und rasch zu einem Teig kneten.

Den Teig zu einer Rolle formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen für rund 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in etwa zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Cantuccini wieder auf das Backblech legen und weitere 10 Minuten fertig backen.