

Bonbons aus Saint-Nectaire mit Bärlauch



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 9 min.

Zutaten

- 300 g Saint-Nectaire
- 4 Brickeig-Blätter
- 5 g fein gemahlener Bärlauch
- 30 g Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Rinde des Saint-Nectaire entfernen.
3. Den Käse in große Würfel schneiden.
4. Käsewürfel mit fein gemahlenem Bärlauch panieren.
5. Brickeig-Blätter in 5 cm x 5 cm große Quadrate schneiden.
6. Quadrate mit der zuvor geschmolzenen Butter bestreichen.



7. Käsewürfel wie Bonbons einzeln darin einwickeln.
8. Bonbons 8 bis 9 Minuten in den Ofen schieben, bis sie goldbraun sind.
9. Aus dem Ofen nehmen und heiß zum Aperitif servieren.