

GEFÜLLTE GRILL-JALAPEÑO-SCHOTEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Aio e Lemone
450g

ZUTATEN

4 

- 8 Jalapeño Pfefferschoten
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 100 g Frischkäse
- 20 g Bresc Parrillada aio e limone
- Einige Tropfen Honig

ZUBEREITUNG

Die Jalapeño-Schoten in Längsrichtung halbieren und die Kerne entfernen. Frischkäse mit der Parrillada Aio e Lemone mischen. Die Schoten mit dem Frischkäse füllen und in die Speckscheiben wickeln. Die Jalapeño-Schoten mit etwas Honig beträufeln und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Die Jalapeño-Schoten aus dem Ofen nehmen und nochmals mit etwas Honig beträufeln. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.