Gefüllte Grill-Jalapeño-Schoten



Zutaten

10

- 20 Jalapeño Pfefferschoten
- 20 Scheiben Schinkenspeck
- 250 g Frischkäse
- 50 g Bresc Parrillada aio e lemone
- 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000