

Chili Bites

Vorspeise

Zutaten :

250 g geriebener Cheddar Käse	1-2 Chilischoten
110 g Butter	50 g Speck
120 g Mehl	1 Ei
1 Frühlingszwiebel	250 g Blätterteig
Prise Cayennepfeffer	

Zubereitung:

Käse und Butter schaumig rühren. Zwiebel, Chilis und Speck hacken und zusammen mit einem Ei in die Masse rühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig für eine Stunde ruhen lassen.

Nun den Blätterteig ausrollen und mit der Masse etwa 5 mm dick bestreichen.

In Portionen schneiden und auf ein gefettetes Blech legen.

Bei 200 °C für 12 bis 15 Minuten im Ofen backen lassen.

Abgekühlt als Snack servieren, oder zu einem knackigen Salat reichen.