Bonbons aus Saint-Nectaire mit Bärlauch

Informations

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

Zutaten

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

Zubereitungschritte

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. Brickteig-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.