



Blätterteigpäckchen mit Bacon und Peperoni

Zutaten:

Zutaten für zwei Personen:

- TK Blätterteig
- Jalapenos
- 3-4 Tomaten
- Gehackte Petersilie
- Cheddar Käse
- Knoblauch, Zwiebeln
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Eigelb



Zubereitung:

Den Frühstücksspeck/Bacon auf ein Backblech legen und bei 200° bei Umluft in den Backofen schieben.

Petersilie kleinhacken, Cheddar Käse reiben, Tomaten, ohne Kernhaus, in kleine Würfel schneiden und Alles in eine Schüssel geben. Für etwas schärfe noch die Jalapenos, den Knoblauch und die Zwiebeln klein schneiden und ebenso hinzugeben. Um dem Dip die nötige Würze und den Geschmack zu verleihen, den fertigen gebackenen Bacon am Ende klein schneiden und mit Salz/Pfeffer und Olivenöl in der Schüssel zusammemischen.

Für unsere Blätterteigpäckchen ein Backblech mit Butter einschmieren, so dass nichts kleben bleibt. Den Blätterteig schön breit rollen und mit unserer Dipmischung füllen. Unsere fertigen Wraps dann auf das Blech geben und mit einem Eigelb, für die schöne goldene Farbe, bestreichen. Danach für 8 – 12 Minuten bei 200 ° in den Backofen.

Zu guter Letzt das Ganze auf einer Platte mit etwas gewürfelten Tomaten und Kräutern fein garnieren und anrichten. Perfekt auch für Büffet geeignet.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**