



# Cheese-Rolls



30 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Personen

6 Scheibe(n)	Bacon
1	Paprika(s)
1 Rolle(n)	Blätterteig
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
200 g	geriebener Gouda

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# Cheese-Rolls



30 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Den Bacon knusprig braten und klein schneiden. Paprika(s) waschen und fein würfeln. Den Blätterteig in gleich große Quadrate schneiden.
2. Petrella Schnittlauch zusammen mit Paprikawürfel, geriebenen Käse und Baconstückchen in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Auf jedes Blätterteig-Quadrat etwa 2-3 Esslöffel der Käse-Masse geben. Die Quadrate jeweils auf zwei Seiten vorsichtig einklappen und dann zu Sticks zusammenrollt. Die Ränder leicht festdrücken, damit die Füllung nicht ausläuft.
4. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die Cheese-Sticks hineingeben und für ca. 12 min backen lassen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.
5. Sobald die Cheese-Sticks fertig gebacken sind, vorsichtig herausnehmen und servieren.