

Biscotti Piccanti

Für 30 Stück:

Teig:

100 g Mehl

200 g Parmigiano-Reggiano, frisch gerieben

50 g Pecorino sardo (alter), frisch gerieben

¼–½ TL Chili-Flocken

185 g Butter, kalt

2 Eigelb

2 EL italienischer Weisswein, z. B. Pinot Grigio

Füllung:

Tomaten- oder Basilikumpaste aus dem Glas

Für den Teig Mehl mit Käse und Chili-Flocken mischen. Butter dazugeben und mit einem grossen Messer durchhacken. Eigelb und Wein beifügen und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Den Teig anschliessend 4 mm dick auswallen. Gezackte Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Backofens 10–15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zwei Kreise mit etwas Paste zusammenkleben, gut andrücken.

Tip: Das Gebäck kann zubereitet und tiefgekühlt werden. Erst vor dem Servieren füllen.