

## Pfeffer-Brie-Bonbons



### Zubereitungszeit

30 Minuten + 5-7 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	150 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	15 g

### Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Brie
- 1 EL Pfeffermischung Bouquet (rot, grün, schwarz)
- 4 Strudelteigblätter
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Brie samt Rinde in Würfelchen schneiden. Pfeffer im Mörser nicht zu fein zerstoßen. Über den Käse streuen.
2. Teigblätter in ca. 8 × 8 cm grosse Quadrate schneiden. Käse auf die Teigblätter verteilen. Teigränder mit Wasser nur fein bestreichen und den Käse einwickeln. Enden wie Bonbons verschliessen. Pfeffer-Brie-Bonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Pfeffer bestreuen. In der Ofenmitte 5-7 Minuten hell backen. Warm servieren.