



## Chili Cheese Nuggets

Die Frühlingsrollenblätter am Vortag auftauen (eingepackt in Folie, sonst werden sie brüchig).

Ofen auf 180°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Als erstes den Käse reiben, anschließend die Jalapeno klein würfeln und zusammen mit dem Frischkäse vermischen. Fertig ist die Füllung!

Die Teigblätter verteilen und einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Anschließend (je nach Wunschform) einklappen oder rollen. Den Rand, für besseren Halt, noch mit etwas Wasser bepinseln.

Für die Panade die Eier aufschlagen und mit dem Öl, in einer Schüssel, verquirlen. Panko in einen tiefen Teller geben. Jetzt werden die Teigtaschen (oder -rollen) paniert. Zuerst in die Eimischung, anschließend in Panko wenden. Danach auf ein Backblech mit -papier legen.

Ca. 15 Minuten backen und dann genießen.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!

*TIPP: Auch sehr leckere Füllungen sind: Camembert mit Preiselbeeren oder Mozzarella mit Chutney – wer es lieber fruchtig mag...*

### Du brauchst (für 16-18 Stück)

Frühlingsrollen Blätter (TK)
100g Käse (Gouda oder Cheddar)
150g Frischkäse
Jalapeno nach belieben
Panko (Paniermehl)
2 Ei
1 EL Öl