

Rezept

Breadpops mit Gorgonzola und Mohn

Ein Rezept von Breadpops mit Gorgonzola und Mohn, am 09.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 60 g Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken) | 50 g Gorgonzola (ersatzweise Roquefort) |
| 1 Schalotte | 75 g Mascarpone |
| Pfeffer | 2 EL Mohnsamen |
| 2 Scheiben Frühstücksspeck | |
- Außerdem:**
- 8** Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Brotpralinen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 9 g F, 3 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Toastbrot und Gorgonzola in grobe Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und grob hacken. Brot, Käse, Schalotte, Mascarpone und Pfeffer im Blitzhacker zu einer glatten Masse vermischen.
2. Den Mohn in ein Schälchen füllen, einen Teller mit Backpapier belegen. Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen acht walnussgroße Kugeln formen und mit der Unterseite in den Mohn dippen. Die Brotpralinen auf den Teller setzen und ca. 2 Std. kühlen.
3. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in ca. 10 Min. knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Scheiben danach vierteln.
4. Je ein Speckstück und eine Brotpraline auf die Zahnstocher stecken und servieren.