

Spareribsschnecken



Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g Spareribs, klein gewürfelt
- 150 g Cheddar, gerieben
- 180 g Frischkäse
- 4 EL BBQ Sauce
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zubereitung:

Den Frischkäse mit der BBQ Sauce verrühren und die Paprikawürfel unterheben. Die Frischkäsemischung gleichmäßig auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen. Anschließend das Spareribsfleisch und die Hälfte vom Cheddar darüber streuen. Den Blätterteig von der kurzen Seite her zusammenrollen und in ca. 2 cm breite Rollen schneiden. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem Handballen leicht andrücken und den restlichen Käse auf den Schnecken verteilen. Die Spareribsschnecken werden bei indirekter mittlerer Hitze (200-220°C) ca. 20-25 Minuten gegrillt. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Also dann...gut Glut! 😊