



**Man nehme: 2 Personen
und folgende Zutaten**

100 g Bündner Bergkäse Bio
50 g Bündner Salsiz
200 g Mehl
50 g eiskalte Butter
150 ml Milch

Pikante Bündner Scones

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Wurst fein hacken, den Bündner Bergkäse Bio fein reiben. Das Mehl mit 1 Päckchen Backpulver und dem Chilipulver in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Stückchen schneiden und hinzufügen. Die Milch dazugießen und alles mit dem Handrührgerät verrühren. Die Wurst und den grössten Teil vom Bündner Bergkäse Bio unter den Teig mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen, mit einem Glas (oder Ausstecher) 10 Kreise à 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise auf das Backblech legen, mit dem übrigen Bündner Bergkäse Bio bestreuen und im Ofen 15 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.