



Würzige Stockbrot-Speckfackeln vom Grill

Zutaten für 10-12 Fackeln

- ✧ 1 gelbe Paprika
- ✧ 1-2 Chilischoten auf Wunsch
- ✧ 1 Zwiebel
- ✧ 1 Knoblauchzehe
- ✧ 5 EL Olivenöl
- ✧ 2 EL Kräuter der Provence
- ✧ Salz, Cayennepfeffer
- ✧ 1 Pck. Hefeteig aus dem Kühlregal
- ✧ 2 Pck. Zimmermann Bacon

Zubereitung | 40 min

- 1 Paprika und Chilischoten halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl mit Kräutern der Provence, Salz und Cayennepfeffer in einer kleinen Schüssel mischen.
- 2 Den Hefeteig aus dem Kühlregal ausrollen. Eine Hälfte des Teigs mit der Gewürz-Ölmischung bestreichen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Chili darüber streuen. Zweite Hälfte des Teigs darüber klappen und gut festdrücken. Auf die ursprüngliche Größe des Teigs mit einem Wellholz ausrollen.
- 3 Den Teig in lange Streifen schneiden. Teigstreifen mit einer oder zwei Scheiben Zimmermann Bacon belegen, um lange Holzspieße wickeln, dabei eindrehen. Mit restlichem Öl bestreichen.
- 4 Auf dem Grill am Rand, nicht in der Mitte, langsam grillen und immer wieder wenden.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte