



Knödel-Bacon-Spieße mit Tomaten-Chutney

Zutaten für 8 Spieße

Teig

- ✪ 6 Zimmermann Semmelknödel
- ✪ 24 getrocknete Tomaten in Öl, ca. 180 g
- ✪ 24 Scheiben Zimmermann Bacon
- ✪ 8 Holzspieße

Zubereitung | ca. 60 min.

- 1 Tomaten waschen, vierteln und grünen Strunk entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln, Chilischote waschen, Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden. In einem kleinen Topf Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Chili in den Topf geben und kurz andünsten.
- 2 Den Zucker zugeben, goldgelb karamellisieren lassen. Alles mit Weißwein-Essig ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Tomaten in den Topf geben und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit einem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.

Wir wünschen Guten Appetit!









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



Knödel-Bacon-Spieße mit Tomaten-Chutney

Zutaten für 8 Spieße

Teig

-  500 g Fleischtomaten
-  1 Zwiebel
-  1 Knoblauchzehe
-  1 rote Chilischote
-  1 EL Olivenöl
-  40 g Zucker
-  70 ml Weißwein-Essig
-  Salz, Pfeffer

Zubereitung | ca. 60 min.

- 3** Zimmermann Semmelknödel nach Packungsanleitung zubereiten und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten abtupfen. Zimmermann Bacon locker einrollen.
- 4** Die Zutaten, mit Tomaten beginnend, abwechselnd auf einen Spieß stecken und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Die fertigen Spieße noch warm mit Tomaten-Chutney servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

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