Bacon Bomb

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Hackfleisch, gemischt	800 g
BBQ Kräuter Gewürz	2 EL
Gouda, gerieben	150 g
Bacon	300 g
Ahornsirup	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Auflaufform, Backpapier, Grill

1. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einer Schüssel Hackfleisch mit BBQ Kräuter Gewürz vermengen.

2. Backpapier auslegen und Hackfleischmasse ca. 2 cm dick darauf verteilen. Paprika und Käse gleichmäßig darauf verteilen, Ränder dabei aussparen. Hackfleischmasse zu einem lückenlosen Hackbraten aufrollen, Hackfleischmasse glatt streichen, sodass kein Käse austreten kann. Ein Backpapier lückenlos mit Bacon auslegen, Hackfleischbraten daraufsetzten und Bacon Bomb fest aufrollen, Backpapier vorsichtig abziehen.

3. Grill anheizen. Bacon Bomb in eine Auflaufform setzen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 20 Min. grillen. Nach ca. 1 Std. Bacon Bomb auf den Grillrost legen und von jeder Seite ca. 5 Min. knusprig grillen. Bacon Bomb vom Grill nehmen, mit Ahornsirup bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Schichtsalat mit Fetadressing.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	957 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	55 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	76 g