



Bacon Dip

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------|-------|
| Bacon | 100 g |
| Ahornsirup | 1 EL |
| Ketchup | 4 EL |
| Barbecuesauce | 2 EL |
| saure Sahne | 4 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Bacon grob würfeln. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Bacon darin ca. 3 Min. kross ausbacken. 1 EL Ahornsirup zugeben und Pfanne vom Herd ziehen.
2. In einer Schüssel Ketchup und Barbecuesauce mit saurer Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bacon untermengen und Bacon Dip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Bacon Dip passt sehr gut zu Burger.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 577 kcal |
| Kohlenhydrate | 29 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 45 g |