



# Veganer Bacon

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Sojasauce	2 EL
Barbecuesauce	3 EL
Zucker	1 TL
Paprika, edelsüß	2 TL
Kokoschips	200 g
Chili, gemahlen	0.25 TL
Öl	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Den Ofen 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Sojasauce, Barbecuesauce, Zucker und Paprikapulver verrühren.
2. Kokoschips zugeben, vermischen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Kokoschips auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 10–15 Min. im Ofen backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und luftdicht lagern.

Guten Appetit!

Tipp: Den veganen Bacon kannst du fast überall einsetzen. Ob als knuspriges Highlight zum Salat, zu deiner Pasta oder als Füllung in einen Wrap. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	34 g