



Leckere Spieße mit Bacon & Pizzateig vom Grill



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Stück

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 1114 kJ, 266 kcal, 22,5 g Kohlenhydrate, 9,17 g Eiweiß, 16,0 g Fett, 21,1 mg Cholesterin, 0,862 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du bist der absolute Bacon-Fan und kannst auch in der Grillsaison nicht darauf verzichten? Dann probier doch mal unsere super leckeren Grillspieße mit Bacon und Pizzateig aus. Die Spieße werden mit einer würzigen Knoblauch-Kräuter-Marinade bestrichen und dann knusprig gegrillt! Das Beste: sie schmecken nicht nur hammermäßig gut, sondern sind auch noch mega schnell zubereitet. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst die Knoblauchzehen schälen und pressen. Dann mit dem Öl vermischen. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen und fein hacken. Danach kannst du die Kräuter mit dem Knoblauch-Öl und dem Salz vermischen.

Step 2:

Den Pizzateig an der langen Seite in Streifen schneiden. Die gewässerten Holzspieße leicht einölen und den Teig mit der Ölmischung bepinseln. Dann mit einer Scheibe Bacon belegen und eingedreht um die Spieße wickeln.

Step 3:

Die Spieße am Rande des Grills langsam knusprig grillen. Dabei kannst du immer wieder noch etwas Öl auf die Spieße pinseln. Anschließend servieren.

Zutaten

Menge

8 Scheiben	Bacon
3 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
1 Packung	Pizzateig
	Salz
5 EL, plus etwas mehr	Olivensöl
8	gewässerte Holzspieße