



Bacon Stockbrot



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Spieße

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

pro Portion: 3509 kJ, 838 kcal, 42,7 g Kohlenhydrate, 7,29 g Eiweiß, 71,5 g Fett, 29,5 mg Cholesterin, 1,62 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Für alle die normales Stockbrot langweilig finden: Hier gibt es das Rezept für unser Bacon Stockbrot mit dem ihr jedes Lagerfeuer zur Sterneküche macht.

Step 1:

Zuerst musst du die Holzspieße 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Dann verbrennen sie auf dem Grill später nicht so schnell.

Step 2:

Währenddessen kannst du das Kräuteröl für das Stockbrot zubereiten. Dazu die Blättchen vom Thymian zupfen, mit dem Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Den Pizzateig auf ein großes Brett legen und entlang der langen Seite in Streifen schneiden. Die abgetropften Holzspieße leicht mit dem Gewürzöl einreiben. Die Teigstreifen pinselst du ebenfalls mit dem Öl ein und belegst jeden Streifen mit zwei Scheiben Bacon. Nun wickelst du die Teigstreifen flach an deinem Holzspieß entlang und drückst die Enden gut fest.

Step 4:

Die rohen Stockbrote anschließend noch mit dem restlichen Öl einstreichen und langsam über dem Grill oder Feuer garen bis sie außen schön knusprig sind.

Zutaten

Menge

10	lange Holzspieße
5	Stiele Thymian
5	EL Sonnenblumenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Paket Pizzateig
20 Scheiben	Bacon