

Bacon-Maultaschen

Für 3 Personen:

6 Maultaschen 24 Scheiben Bacon 4 EL Paprika-Chili-Frischkäse
6 Scheiben Raclette-Käse 1 Hand Cashew-Kerne 6-12 Chilis
BBQUE-Sauce

Die Maultaschen mit dem Paprika-Chili-Frischkäse bestreichen, die gestampften Cashew Kerne auf die Maultaschen streuen und eine Scheibe Raclette Käse und 1-2 Chilis drauflegen. Abschließend das Ganze, je nach Größe der Maultaschen, in 3-4 Scheiben Bacon einwickeln.

Die Maultaschen 30 Minuten indirekt bei 160-180°C grillen.

Nach 20 Minuten die Bacon-Maultaschen-Bömbchen mit einer BBQ-Sauce einpinseln.

Tipps:

Gut vorstellbar wäre, das Ganze mit Zwiebeln zu ergänzen.

Das Essen eignet sich als Fingerfood, Hauptspeise, aufgeschnitten auf einer kalten Platte oder zum Frühstück auf dem Toast.

NN am 08. Januar 2025