

## Rezept Bacon-Bomb mit Kartoffelspalten



Zutaten für 4 Personen:

Für die Bacon-Bomb benötigt ihr:	Für die Kartoffeln:
1,2kg gemischtes Hackfleisch	800g Kartoffeln
20 Scheiben Frühstücksspeck	4 EL Olivenöl
250g Schaf- oder Ziegenkäse	2 TL Paprika
Barbecue-Soße	1 TL Salz
Salz, Pfeffer, Paprika	1 TL Oregano
	1 TL Basilikum
	½ TL Pfeffer
	½ TL Knoblauchgranulat
	2-3 Rosmarinzwige

Bacon-Scheiben möglichst eng aneinander als Netz auf Backpapier auslegen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und auf dem Bacon verteilen.

Schafskäse oder, wer es würziger mag, Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und mittig im Hackfleisch verteilen. Damit es nicht zu trocken wird, einige EL Barbecue Soße darüber geben. Mit Hilfe des Backpapiers das Bacon-Netz zusammenrollen. Die Seiten gut andrücken, damit nichts ausläuft. Mit den überstehenden Bacon-Scheiben die Rolle fixieren.

In den Backofen bei 180 Grad für etwa eine Stunde (oder auf den Grill). Die Bacon-Bomb sollte etwa 75 Grad Kerntemperatur haben. Kurz vor Erreichen der Kerntemperatur wird die Bacon-Bomb mit der Barbecue-Soße mehrfach eingepinselt.

Passend dazu selbst gemachte Kartoffelspalten ebenfalls aus dem Backofen. Hierzu werden die Kartoffeln gewaschen und in Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Nun wird das Öl mit den Kräutern vermischt und die Spalten mit der Marinade bestrichen. Die Kartoffeln können zusammen mit der Bacon-Bomb im Ofen für etwa 45 Minuten garen.

Wir wünschen Guten Appetit!

