



Bacon Bombs

Zutaten:

400g Hackfleisch
10-15 Scheiben Bacon
2 Frühlingslauch
100g Cheddar
2-3 Scheiben Toastbrot
5 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Butter
Milch
Kräuter, Salz, Pfeffer
Zahnstocher



Zubereitung:

Schneiden Sie eine Zehe Knoblauch klein. Schälen Sie die Zwiebeln. Halbieren Sie die Zwiebel und entfernen Sie die inneren Hautschichten, bis auf die Äußeren zwei bis drei. Dann können Sie die Zwiebeln später mit Hackfleisch befüllen.

Schneiden Sie den Rest der Zwiebel und den vorderen, weißen Teil vom Frühlingslauch klein und schwitzen Sie alles zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne an. Schneiden Sie aus dem Grün der Frühlingszwiebel kleine Ringe.

Mischen Sie das Hackfleisch, mit den Zwiebeln, Toastbrot, Frühlingszwiebel, Petersilie, Ei und Pfeffer, Salz in einer Schüssel gut durch.

Legen Sie den Bacon. Bestreichen Sie den Bacon mit einem Teil der Hackfleischmasse. Schneiden Sie den Käse klein und legen Sie ihn auf die Hackfleischmasse. Klappen und Rollen Sie den Bacon zusammen, um die Hackfleischmasse und den Käse. Befüllen Sie die halbierten Zwiebeln mit Hackfleisch und fügen Sie die Hälften wieder zusammen. Fixieren Sie die Zwiebel mit einem Zahnstocher und wickeln Sie ein bis zwei Scheiben Bacon um die Zwiebel.

Auf dem Grill oder in der Pfanne und im Ofen anbraten.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.