

GRILLIERTER GRÜNER SPECK**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 5 Min. + 12-16 Min. grillieren
Aufwand: einfach

Zutaten:

2 EL flüssiger Honig
 2 grosse Zweige Salbei
 2 Scheiben grüner Speck* à ca. 250 g

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Speckstücke längs halbieren, sodass ca. 1-1½ cm dicke Tranchen entstehen. Speck rundum mit Honig bestreichen und die Salbeizweige darauf legen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze beidseitig je 6-8 Minuten grillieren.

TIPP Dazu Brot, grünen Salat oder Taboulé servieren.

* Grüner Speck ist ungeräucherter Bauchspeck. Er ist meist sehr salzig und braucht deshalb nicht zusätzlich gesalzen zu werden.

Veröffentlicht in Ausgabe 06/2007 auf Seite 31

Nährwerte

Kalorien: 3200 kJ / 760 Kcal
Fett: 76 g





Eiweiss: 19 g
Kohlenhydrate: 2 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)
 [Einkaufszettel drucken](#)
 [Rezept drucken](#)
 [Rezept verschicken](#)