

Kroketten-Spiesschen mit Speck

Ergibt 20 Stück

20 Kroketten tiefgekühlt, 400 g

20 Cherrytomaten

20 Tranchen Rohessspeck

ca. 150 g

20 Holzspiesse 15–20 cm

Kroketten 20 Minuten antauen lassen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Specktranchen um je eine Krokette wickeln und mit einer Cherrytomate auf einen Spieß stecken. Auf ein gefettetes Backblech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten knusprig backen. Warm zum Apéro servieren.

Vor dem Backen einige Knoblauchzehen über die Spiesschen pressen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

+ 20 Minuten antauen

+15 Minuten backen

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 4,5 g Fett,
5,5 g Kohlenhydrate, 305 kJ/73 kcal