

TRAUBEN-SPECK-STICKS

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Für 6 Personen

Zahnstocher oder feuerfeste Apéro-Sticks
Backpapier für das Blech

300-350 g kleine Traubenbeeren, weiss und blau gemischt
18 Tranchen Rohessspeck, quer halbiert, ca. 100 g
einige Tropfen Balsamico-Essig
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Trauben mit Speck an Zahnstocher oder Sticks stecken und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Unter dem auf 240 °C vorgeheizten Ofengrill 2-3 Minuten kurz grillieren. Herausnehmen, mit wenig Balsamico-Essig beträufeln, würzen. Heiss oder lauwarm servieren.

Trauben-Speck-Sticks lassen sich ½ Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren grillieren und würzen.

