



Bacon Bomb

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
👨‍🍳 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Hackfleisch, gemischt	800 g
BBQ Kräuter Gewürz	2 EL
Gouda, gerieben	150 g
Bacon	300 g
Ahornsirup	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Backpapier, Grill

1. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einer Schüssel Hackfleisch mit BBQ Kräuter Gewürz vermengen.
2. Backpapier auslegen und Hackfleischmasse ca. 2 cm dick darauf verteilen. Paprika und Käse gleichmäßig darauf verteilen, Ränder dabei aussparen. Hackfleischmasse zu einem lückenlosen Hackbraten aufrollen, Hackfleischmasse glatt streichen, sodass kein Käse austreten kann. Ein Backpapier lückenlos mit Bacon auslegen, Hackfleischbraten daraufsetzen und Bacon Bomb fest aufrollen, Backpapier vorsichtig abziehen.
3. Grill anheizen. Bacon Bomb in eine Auflaufform setzen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 20 Min. grillen. Nach ca. 1 Std. Bacon Bomb auf den Grillrost legen und von jeder Seite ca. 5 Min. knusprig grillen. Bacon Bomb vom Grill nehmen, mit Ahornsirup bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Schichtsalat mit Fetadressing](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	957 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	76 g