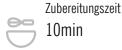


Bacon Dip









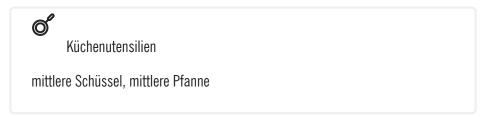
Zutaten

für 1 Portionen

100 g
1 EL
4 EL
2 EL
4 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Bacon grob würfeln. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Bacon darin ca. 3 Min. kross ausbacken. 1 EL Ahornsirup zugeben und Pfanne vom Herd ziehen.
- 2. In einer Schüssel Ketchup und Barbecuesauce mit saurer Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bacon untermengen und Bacon Dip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Bacon Dip passt sehr gut zu Burger.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	577 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	45 g