



Paprika-Würstchen im Speckmantel

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Peperoni Mix	4 St.
Schalotten	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, bunt	
Paprika, edelsüß	1 TL
Öl	2 EL
Nürnberger Rostbratwürstchen	12 St.
Bacon	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Grill

1. Paprikaschoten jeweils längs dritteln, entkernen und waschen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Schalotte vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Je ca. 1 gehäuften TL in jedes Paprikadrittel streichen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Würstchen rundherum 4–6 Min. vorgrillen. Leicht abkühlen lassen, dann jedes in ein Paprikaschiffchen setzen. Komplett mit Speck einwickeln und auf dem heißen Grill rundherum ca. 6 Min. braten.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Paprikawürstchen im Speckmantel auch komplett in der Pfanne zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	565 kcal		
Kohlenhydrate	5 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	23 g	Fette	41 g