



Veganer Bacon

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sojasauce	2 Esslöffel
Barbecuesauce	3 Esslöffel
Öl	1 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel
Paprika, edelsüß	2 Teelöffel
Chili, gemahlen	0.25 Teelöffel
Kokoschips	200 g



Zubereitung

Den Ofen 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Sojasauce, Barbecuesauce, Zucker und Paprikapulver verrühren.

Kokoschips zugeben, vermischen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Kokoschips auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 10–15 Min. im Ofen backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und luftdicht lagern.

Guten Appetit!

Tipp: Den Vegane Bacon kannst Du fast überall einsetzen. Ob als knuspriges Highlight zum Salat, zu Deiner Pasta oder als Füllung in einen Wrap. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	387 kcal		
Kohlenhydrate	11 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	35 g