

Gegrillte Teigspieße mit Bacon und Knoblauch



Zutaten

1 Paket	Pizzateig
200 g	Bacon, in dünnen Scheiben
100 ml	Olivenöl oder Sonnenblumenöl
1 Zweig/e	Rosmarin
1 Zehe/n	Knoblauch
	Öl zum Fetten der Spieße

Zubereitung

Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken. Mit dem Öl vermischen. Die Nadeln vom Rosmarin fein schneiden und in die Knoblauch-Öl-Mischung geben. Wer keine Rosmarinnadeln am Teig haben möchte, legt den Rosmarinzwig nur für den Geschmack in die Ölmischung. Zwei Stunden ziehen lassen.

Den Pizzateig auslegen und von der langen Seite in Streifen schneiden. Die Holzspieße leicht einölen und den Pizzateig mit wenig von der Ölmischung dünn bepinseln, mit einer oder zwei Scheiben Bacon belegen und um die Spieße wickeln, dabei eindrehen.

Nochmals mit wenig Knoblauch-Rosmarin-Öl bestreichen und auf dem Grill am Rande, bitte nicht in der Mitte, da ist es zu heiß und die Spieße werden sonst schwarz, langsam brutzeln lassen.

Dazu sind Salat und Zaziki ein Traum.

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1394891244393013/Gegrillte-Teigspiesse-mit-Bacon-und-Knoblauch.html>