



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Faschiertes gemischt
1 Stk.	Zwiebel gelb
150 g	Speck in Scheiben
2 Stk.	Baguette
2 TL	♦ Grill Barbecue
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Marinade

3 EL	Honig
1 EL	Sonnenblumenöl
2 TL	♦ Grill Barbecue
1 TL	♦ Thymian gerebelt

Glasierte Bacon-Meatballs

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein hacken. Faschiertes mit Zwiebel, Grill Barbecue und einer guten Prise frisch gemahlenen Pfeffer vermischen. Danach kleine Bällchen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln.
- 2 Aus Honig, Sonnenblumenöl, Grill Barbecue und Thymian eine Marinade anrühren. Nun Die Bacon-Meatballs für acht bis zehn Minuten von allen Seiten grillen, bis sie knusprig sind. Am Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen.
- 3 Die fertigen Bacon-Meatballs mit Baguette anrichten und servieren.

