



BBQ Maultaschen im Speckmantel

BBQ-Maultaschen im Speckmantel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Maultaschen mit dem Bacon umwickeln. Die Zutaten für die Marinade mischen, gut verrühren und abschmecken.
2. Mit einem Pinsel die Speck ummantelten Maultaschen einpinseln. Ein paar Minuten ziehen lassen und dann in der Grillpfanne, dem Grill oder aber auch im Backofen oder der Heißluft-Fritteuse knusprig backen.
3. Zwiebel und Knoblauch in heißem Oliven Öl andünsten, dann die pürierten Tomaten dazugeben. Alles aufkochen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Für einige Minuten einkochen lassen und anschließend den Dip abkühlen lassen.
4. Final abschmecken und die gewünschte Schärfe evtl. nachstellen, die frische Petersilie dazugeben.



Zutaten:

Zutaten für 6 Maultaschen

- 1 Packung Settele schwäbische Maultaschen 300g
- 24 dünne Scheiben Bacon

Für die Marinade:

- 75 g Tomatenketchup
- 1 EL Balsamico Creme
- 1 EL süßen Senf
- 1-2 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- etwas Tabasco oder Chili gemahlen

Für den Dip:

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel, fein würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein würfeln
- 200 ml Tomaten, püriert
- Salz
- Paprika, edelsüß
- Paprika, geräuchert
- Chili, gemahlen oder Chiliflocken
- etwas Oregano und Thymian, getrocknet
- etwas Zitronensaft
- 1-2 Prisen Zucker
- 2-4 EL Petersilie, fein geschnitten

