



Gegrillte Teigspieße mit Bacon und Knoblauch

★★★★★

BBQ

Vorbereitungszeit: 2 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

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 Rosmarinzweig 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.