

GRILLZWIEBEL



8	Stk	Zwiebel (mittelgroß)
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (schwarz)
80	g	Selchspeck (gewürfelt)
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz

- 1 Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie dann in zwei Hälften. Bestreichen Sie die Zwiebeln mit Öl und salzen Sie sie ein wenig.
- 2 Legen Sie die Zwiebel auf eine Grillschale / Grilltasse und grillen Sie sie für ca. 10 Minuten auf einer Seite und anschließend 10 Minuten auf der anderen Seite an.
- 3 Schneiden Sie den Speck in mundgerechte Stücke und grillen Sie ihn ca. für 2 Minuten auf jeder Seite auf der Grillschale / Grilltasse bis er knusprig wird.
- 4 Wenn die Zwiebel fertig sind können Sie ihn mit dem angebratenem Speck servieren.
- 5 Vor dem Servieren beliebig würzen mit Pfeffer und/oder Salz