

TOMATEN IM SPECKMANTEL



8	Stk	Cocktailtomaten
8	Stk	Speck (in Scheiben, mager)
8	Stk	Zahnstocher
1	Prise	Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)

- 1 Den Speck flach auflegen, die Tomaten auf das Ende vom Speck legen und fest einrollen.
- 2 Mit Zahnstocher fixieren und mit Rosmarin und weiteren Gewürzen würzen.
- 3 Nun die Tomaten im Speckmantel auf den vorbereiteten, heißen Grill geben und für ca. 5-8 Min. grillen.