

Bacon Bombs

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Scheibe altbackenes Brot oder Brötchen
150 ml Milch
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Majoran
1 EL Senf
1 Ei
600 g Hackfleisch
4 große Champignons
12 Scheiben Bacon
120 g Frischkäse
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Das Brot würfeln und in der Milch 10 Minuten einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Im Öl anschwitzen.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Brot ausdrücken und mit dem Senf, der Zwiebel, den Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Champignons putzen und klein würfeln, mit Frischkäse vermengen.
4. Eine kleine Schüssel nehmen (Müslischale) mit je 3 Streifen Bacon überlappend auslegen, Hackfleisch in die Schüssel geben, in die Mitte Frischkäse – Pilzmasse geben und mit Hackfleisch bedecken. Eine Kugel formen und alles mit Bacon einwickeln, ggf. mit Spießchen befestigen.
5. Den Grill direkt und indirekt vorbereiten, 200-220 Grad, die Bacon Bombs zuerst von allen Seiten direkt grillen und dann indirekt nachziehen lassen. Je nach Größe ca. 20-25 Minuten. Mit geschlossenem Deckel.

Guten Appetit!