



Bacon-Cups mit Garnelen

Zutaten für 24 Cups:

24 Scheiben Bacon

24 Garnelen

250 g Frischkäse

½ Bio-Zitrone

Chiliflocken, Pfeffer, Salz

Olivenöl

2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Mit Hilfe eines Mini-Muffinsblechs Bacon-schalen herstellen. Dazu das Muffinblech verkehrt herum auf ein Blech stellen und die Erhöhungen mit Öl fetten. Eine Scheiben Bacon halbieren, die eine Hälfte nochmals halbieren und kreuzweise über die Muffinerhöhung legen, die andere halbe Scheiben Bacon rund um die Erhöhung wickeln und andrücken.

Bacon Cups für ca. 20 Minuten im Ofen knusprig backen.

Frischkäse cremig rühren und mit Zitronenschale, Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen in einer Pfanne auf dem Grill in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Frischkäse in die abgekühlten Bacon-Cups füllen und je eine Garnele darauf setzen. Mit Thymian garnieren.

