

Bacon Bombe Tomate Mozzarella

Zutaten:

- 1,2 kg Hackepeter
- 250 g Cocktailtomaten
- 800 g Bacon
- Mozzarella
- BBQ Sauce nach Wahl
- Frischhaltefolie

Die Frischhaltefolie 2x ab nebeneinanderlegen um darauf ein Netz aus dem Bacon flechten. Dann wird der Hackepeter gleichmäßig auf dem Bacon verteilt.

Am Rand lässt man ca. 1,5 cm Platz.

Anschließend wird mit einem Löffel die BBQ Sauce verteilt.

Jetzt kommen die in Scheiben geschnittenen Tomaten und der Mozzarella auf die Sauce.

Im Anschluss wird alles zu einer Rolle gerollt.

Nun noch eine Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Grill auf 180 °C vorheizen. Die Bacon Bombe für ca. 1 Stunde indirekt grillen dann alle 10-15 Minuten mit einer beliebigen BBQ Sauce einpinseln so wird sie schön kross und bekommt eine schöne Farbe.

Die Bombe ist fertig, wenn eine KT von 78 °C erreicht ist.

