

# Pfefferoni im Speckmantel

Die Pfefferoni im Speckmantel sind eine köstliche Beilage. Die scharfe Rezept-Idee gelingt kinderleicht ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

10 Stk. Pfefferoni
100 g Frischkäse
150 g Bauchspeck (in Scheiben)

## Zubereitung

1. Für die **Pfefferoni im Speckmantel** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Pfefferoni Schoten der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.
3. Die Hälften mit Frischkäse füllen und mit Speck umwickeln.
4. Im vorgeheizten Backrohr knusprig braun backen.

## Tipp

Die Pfefferoni im Speckmantel können natürlich auch auf dem Grill zubereitet werden. Zum Kerngehäuse entfernen am besten Handschuhe verwenden oder die Hände danach gründlich waschen.