

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.