Speckzwetschken

Die Speckzwetschken als kleine Jause mit Weißbrot, oder als Aufputz beim Grillbuffet. Mit diesem einfachen Rezept gelingen sie im Hand umdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

12 Stk.	Dörrzwetschken
12 Scheiben	Frühstücksspeck (mager)
	Pflanzenöl
	Zahnstocher

Zubereitung

1. Die Speckzwetschken sind einfach und schnell zubereitet. Dafür die Dörrzwetschken ohne Kern mit dem mageren Frühstücksspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz rundum anbraten, und fertig ist die beliebte Jause.

Tipp

Die Speckzwetschken als Snack mit Weißbrot servieren oder auch als Beilage zu einem Sommersalat. Die Speckzwetschken eignen sich auch hervorragend zum Grillen.