

GRILL-MAULTASCHEN MIT KÄSE & SPECK

Hauptgang



ZUTATEN (2-3 PERSONEN)

- 1 Packung Maultaschen (z.B. Settele)
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 3 Scheiben Gouda-Schnittkäse
- 1-2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen in der Mitte waagrecht durchschneiden.
2. Die 3 Käsescheiben halbieren und jeweils eine Hälfte auf eine die untere Hälfte der auseinander geschnittenen Maultasche geben und dann den Deckel darauf drücken.
3. Nun jeweils zwei Frühstücksspeckscheiben um die Maultasche wickeln und den Speck abschließend mit dem Öl bepinseln.
4. Die Maultaschen im Speckmantel nun von beiden Seiten auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten, bis der Speck schön knusprig ist.

Dazu passt ein frischer grüner Salat.

