

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**international**

## SPECK-GRISSINI



Rezept und Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Ein warmes, einfaches Apéro-Gebäck aus der Ideenküche von compactcook.com. Dank der hohen Backtemperatur wird der Speck knusprig. So lässt sich die Abendsonne mit einem fruchtigen Weisswein genießen.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

|   |          |       |           |
|---|----------|-------|-----------|
| 8 | Grissini | 16 Tr | Bratspeck |
|---|----------|-------|-----------|

### ZUBEREITUNG

1. Grill des Backofens auf 230° C vorheizen.
2. Halbe Grissini mit je einer Tranche Speck umwickeln.
3. Die Speck-Stengeli während 8 Min. backen.
4. In einem hohen Glas servieren.

**WEINTIPP:** Da gibt es verschiedene Möglichkeiten: Der Wein sollte nicht zu schwer sein und eine kräftige Säure haben: Champagner (Brut, Extra Brut oder Brut Nature), Francia Corta oder ein trockener deutscher Riesling. Genauso denkbar ist ein trockener Cherry.