AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	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.