

# Bacon Bomb-Wrap mit Grillgemüse Tex-Mex

# Bacon Bomb-Wrap mit Grillgemüse Tex-Mex (für 8 Personen)

## Zutaten:

- 1,5 kg Hackfleisch
- Maiskörner (Dose)
- Baconscheiben zum Einwickeln
- BBQ-Gewürz z.B. Don Marco's Sombrero
- BBQ-Sauce nach Wahl z.B. Don Marco's Pineapple Chipotle von
- Gemüse nach Wahl (Paprika, Zucchini, Lauchzwiebel, Chicorée)
- BBQ-Gewürz z.B. Don Marco's Mafia Coffee
- 1 kleine Tasse Espresso

## Zubereitung:

Gehacktes mit Mais vermengen und würzen.

Dann zu einer Rolle formen und in Bacon einwickeln.

Gut 1 Stunde bei indirekten 180 Grad garen und dabei immer wieder mit der BBQ-Sauce bestreichen.

Das Gemüse schneiden, mit 2EL Öl und Gewürz vermengen und bei 160 Grad indirekter Hitze in einem Grillwok garen.

Kurz vor Ende der Garzeit mit Espresso ablöschen.

Die Bacon-Bomb in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse servieren.