

Grillfackeln mit Speck-Mais-Dipp

Grillfackeln mit Speck-Mais-Dipp (für 4 Personen)

Zutaten für den Dip:

- 300 g Mais aus der Dose
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebel
- 4 Scheiben Bacon
- 150 g Schmand
- Salz & Pfeffer

weitere Zutaten:

- 1 TL Currypulver
- 1 TL Paprika (edelsüß)
- 0,5 TL Knoblauchpulver
- 0,5 TL Salz
- 2 EL Öl
- 8 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken, herausnehmen und zerkleinern.

Dann die gewürfelten roten Zwiebeln glasig dünsten, den Mais

dazu geben.

Danach alles mit dem Schmand verrühren, abschmecken.

Mit den gewürfelten Frühlingszwiebel verfeinern.

Für die Grillfackeln alle Gewürze mit dem Öl vermengen.

Den Bacon spiralförmig auf Spieße fixieren und mit der Marinade bestreichen.

Die Grillfackeln bei direkter Hitze rundum gleichmäßig garen und immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Zusammen mit dem Dipp servieren.