

# TAPAS – ROSENKOHL IM SPECKBAND

## TAPAS – ROSENKOHL IM SPECKBAND

Wir haben mal wieder einen Tapasabend gemacht und neben dem mittlerweile obligatorischen Huhn in Weißwein-Jus gab es auch das eine oder andere neue Häppchen auf dem Tisch. Eins davon war Rosenkohl im Speckband. Ich hatte noch etwas Rosenkohl übrig und viel hin und her überlegt was ich damit machen könnte. Irgendwie haben meine Gedanken dann eine Verknüpfung von der Rosenkohlpfanne mit Speck und Pilzen auf Tapas geknüpft und ich dachte mir das könnte passen. Hat es auch!



### ZUTATEN FÜR 6 HÄPPCHEN:

6 Rosenkohlröschen

3 Scheiben Bacon

Pfeffer & Salz

Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

Bereiten wir zuerst den Rosenkohl vor. Ich schneide den Strunk ab, entferne bei Bedarf die Äußeren, etwas welken Blättchen und schneide die Rosenkohlröschen am Strunk kreuzförmig ein. Nicht zu tief, die Röschen sollen nicht auseinander fallen. So kommen sie für 5 Minuten zum blanchieren in kochendes Salzwasser. Abgießen und kalt abschrecken.

Die Baconstreifen werden einmal halbiert, so dass ich aus jeder Scheibe Bacon zwei etwas kürzere Streifen mache. Die Streifen werden der Länge nach in der Mitte gefaltet. Dann wird je ein Rosenkohl in einen so vorbereiteten Baconstreifen gewickelt. Mit einem Zahnstocher befestigen.

In einer Pfanne erhitze ich etwas Olivenöl und brate die Rosenkohl-Speckpäckchen rundherum an bis der Bacon etwas Farbe angenommen hat. Dabei würze ich mit Pfeffer und Salz.



Die angebratenen Tapas wandern dann bei 200°C für 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen damit der Bacon auch schön knusprig wird. Danach kann man sie bei Bedarf im Ofen bei 60°C warm halten.

Greift zu!