

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Speckbrot

(Sendung 21.11.2009)



Zutaten

- 6 Scheiben Sauerteigbrot
- 6 Tl Butter
- 6 Stiele Thymian
- 12 Scheiben Bacon

Zubereitung

1. Die Brotscheiben entrinden und mit je 1 Tl Butter und 1 Stiel Thymian belegen.
2. Je 2 Scheiben Bacon nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, und je 1 Scheibe Brot mit der Butter nach unten auf den Speck geben.
3. Die Brote mit dem Speck umwickeln und mit den Enden nach unten auf ein Backblech geben.
4. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten knusprig backen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Für 4–6 Personen