

Lieblingsgericht 5 von Klara Wabenstein: Snack vom Grill - Oliven-Dip mit Speck-Tomaten

Zutaten:

200 g körniger Frischkäse
12 bis 15 grüne Oliven
10 Cherrystrauchtomaten (wahlweise Datteltomaten oder
Cocktailtomaten)
10 Scheiben Bacon (ca. 100 g)
Handvoll frisches Basilikum
etwas frischen Schnittlauch
1 Orange (1 TL Abrieb und 1 EL Saft und davon)
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
frisches Baguette

Anrichten:

Etwa 1 EL Oliven-Dip auf eine geröstete Scheibe Baguette geben
und mit einer gegrillten Speck-Tomate garnieren.
Guten Appetit!
Das Rezept reicht für 4 bis 6 Personen (je nach Hunger und
Anlass). Für mehr oder weniger leckeren Oliven-Dip mit Speck-
Tomaten rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder
herunter.

Zubereitung Speck-Tomaten:

In die Tomaten oben am Stielansatz vorsichtig mit einem
Grillspieß oder einem Zahnstocher jeweils ein kleines Loch
bohren. Mit dem Spieß oder Stocher ein kleines Basilikumblatt in
die Löcher schieben. So verbrennt das Kraut nicht beim Grillen.
Die befüllten Tomaten in Baconscheiben einwickeln, sodass sie
komplett bedeckt sind. Nun die Speck-Tomaten auf einen
Grillspieß aufspießen und für 4 bis 8 Minuten rundum grillen, bis
der Speck schön knusprig ist.
Baguette in Scheiben schneiden. Die Baguettescheiben kurz auf
dem Grill von beiden Seiten anrösten.

Zubereitung Oliven-Dip:

Oliven abtropfen. Oliven, Schnittlauch und Basilikum klein
hacken. Zitronensaft, Orangensaft, Orangenabrieb mit Salz und
Pfeffer würzen und gut verrühren. Oliven, Schnittlauch, Basilikum
zufügen und Olivenöl einrühren. Körnigen Frischkäse gut damit
vermengen