



Pimientos mit Wurstfüllung (4 Personen)

Zutaten

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
8-10 Pimientos (Alternative - kleine Snack-Paprika)
500g Paprikawurst (Alternative - Salsiccia, grobe Bratwurst etc.)
100g geriebener Pecorino (Alternative - Parmesan)
16 Scheiben Bacon
Etwas BBQ Soße nach Wahl
Röstzwiebel (optional)

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Pimientos waschen, halbieren und säubern.

Die Paprikawurst vom Darm befreien und das Brät in eine Schüssel geben und mit der Knoblauch-Zwiebel Mischung sowie dem Pecorino vermengen.

Nun die Pimientos mit der Masse füllen, zwei Seiten jeweils zusammensetzen und mit 2 Scheiben Bacon umwickeln.

Die umwickelten Pimientos in den auf 150 Grad eingeregelt Smoker legen und für 25 bis 30 Minuten smoken. Nach der Hälfte der Zeit die Pimientos-Päckchen mit BBQ-Soße glasieren und fertig garen.

Nach 30 Minuten die Päckchen aus dem Smoker nehmen und anrichten. Optional mit Röstzwiebel garnieren.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

