



Für 4 Personen

<p>50g schwarze Oliven ohne Stein 50g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten 4Kugeln Mozzarella (evt. Büffelmozzarella)</p>	<p>100 g rote Paprika (pikant eingelegt) Paprikasauce 1 TL Honig (WL) Rosmarin, Basilikum, Petersilie o.a. Kräuter n.Wahl 8 Scheiben Bacon Rucola-Salat oder Nudelsalat mit Tomatensugo</p>
--	--

So geht´s:

Tomaten in Olivenöl einlegen (1 Tag vorher).

Mozzarella abtropfen lassen und waagrecht durchschneiden. Beide Hälften aushöhlen, das ausgehöhlte Mozzarella-Fleisch, getrocknete Tomaten und Oliven klein hacken, mit Kräutern vermischen, vorsichtig abschmecken mit Salz und Pfeffer, weil Speck und Tomaten schon salzig sind. 4 Scheiben Frühstücksspeck darumwickeln, mit Küchengarb verschnüren.

Auf 4 kleine, ofenfeste Teller, oder in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen (225°C) 7-10 Minuten überbacken, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Rucola-Salat oder Nudelsalat anrichten.