

Augenblick Mal! 15 – Rezept

Wasserkastanien im Speckmantel

20 Wasserkastanien (Waterchestnuts) (Konserve)

10 dünne Scheiben Frühstücksspeck

Zahnstocher

Ca. 1 El Hoi-Sin-Sauce

Die Speckscheiben längs halbieren. Die Wasserkastanien gut abtropfen und je mit einer halben Speckscheibe umwickeln. Mit den Zahnstocher(n) feststecken.

Die Hoi-Sin-Sauce oben auf den Wasserkastanien verteilen, sodass sie zwischen die Kastanien und die Speckscheiben fließen kann.

Die Spieße nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei ca. 180 °C (Umluft – vorgeheizt) ca. 6 Minuten knusprig braten. Geht auch in der Heißluftfritteuse.

Zum Anrichten mit Sprossen oder Sesamkörnern bestreuen. Schmeckt am besten lauwarm oder kalt.