



Bacon Cups mit Garnelen

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

24 Scheiben Bacon

250 g Frischkäse

0,5 Bio-Zitrone(n)

Chiliflocken

Salz

Pfeffer

Olivenöl

2 Zweige Thymian

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Das Mini-Muffinblech verkehrt herum hinlegen. Die Baconscheiben halbieren, die eine Hälfte nochmals halbieren und kreuzweise über die Muffinerhöhungen legen, die andere Hälfte der Baconscheibe um die Erhöhung wickeln.
3. Bacon Cups für ca. 20 Minuten im Ofen knusprig backen.
4. Frischkäse cremig rühren und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Aufgetaute Garnelen abspülen und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
6. Frischkäse in die abgekühlten Bacon Cups füllen. Je eine Garnele darauf platzieren und mit Thymian garnieren.

Inspiziert von: [Flavoured with Love](#)

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durerhitzen!
