



BBQ-Zwiebelbombe



Zutaten

| | |
|--------------------------|-------------------|
| 1/2 Bund | glatte Petersilie |
| 1 kg | gemischtes Hack |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 5 | große Zwiebeln |
| 28 Scheibe/n (ca. 280 g) | Bacon |
| 7 EL | Barbecuesoße |
| 2 EL | flüssiger Honig |

Zubereitung

45 Minuten

 ganz einfach

1. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken. Hack mit Petersilie verkneten und mit 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse ca. 14 Bällchen formen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und jeweils die äußeren 3 Zwiebelschichten ablösen. Zwiebelschichten um die Hackbällchen legen und andrücken. Mit je 2 Scheiben Speck über Kreuz umwickeln und dabei noch mal fest zusammendrücken.
3. Soße und Honig verrühren. Die Zwiebel-Hack-Bomben damit rundherum einstreichen und unter Wenden auf dem heißen Grill 15–20 Minuten braten.