

Angels on Horseback



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

„Very british“, der Klassiker mit Austern

Zutaten

- 12 frische Austern
- 12 zugeschnittene, dünne Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

- Saft 1 Zitrone
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 12 Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Von jeder geöffneten Auster zunächst den Bart entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln, etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt2

Einzel in jeweils 1 dünne Scheibe Bacon wickeln und mit einem Zahnstocher fest stecken.

Schritt3

In der Pfanne, auf dem Grill oder in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen (Oberste Schiene) geben, bis der Bacon appetitlich gebräunt ist.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** austern, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/angels-on-horseback/>