

pikante Speckstangen

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
8 Scheibe/n Bacon
1 kleine Chilischote(n), frisch und fein gehackt
2 EL Senf
Sambal Oelek
Wenig Salz
Oregano
Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Blätterteig in 8 Streifen schneiden. Den Senf mit Sambal Oelek vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischote ganz fein schneiden. Die Blätterteigstreifen mit der Senfmasse bestreichen und die Chilistückchen darauf verteilen. Dann auf jeden Streifen eine Tranche Speck legen und auf der linken und rechten Seite die noch verbleibenden Blätterteigränder "einklappen". Danach die Streifen zur Spirale drehen, mit wenig Oregano bestreuen und im Backofen goldbraun backen.

Passen hervorragend zu einem frischen Salat.