

Maultaschen im knusprigem Speckmantel und gebackene Bohnen



Zutaten:

(Für 4 Personen)

Für die Maultaschen:

- 8 Maultaschen
- 32 Scheiben dünne Speckscheiben
- Grillsoße oder Senf zum Bestreichen



Für die Bohnen:

- 1 Dose Baked Beans
- 1 Dose weiße Bohnen
- 150 g Tomatensauce
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Speckwürfel
- 1-2 EL Honig
- 5 EL BBQ-Sauce
- 2 EL BBQ-Rub

Zubereitung

Für die gebackenen Bohnen die Speckwürfel und die Zwiebelwürfel in einem Topf 2 Minuten anschwitzen. Den Honig zugeben und rührend braten bis dieser karamellisiert.

Die Dose mit den weißen Bohnen öffnen und das Einmachwasser aus der Dose abgießen. Die Bohnen in den Topf geben. Die Baked Beans kommen samt Sauce in den Topf.

Dann die Barbecue-Sauce, Tomatensauce und das BBQ-Rub zugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 30-45 Minuten einköcheln.

Für die Maultaschen jeweils 4 Speckscheiben leicht überlappend übereinanderlegen, so dass ein Speckmatte entsteht. Dünn mit Grillsoße oder Senf bepinseln.

Jeweils eine Maultasche in die Speckmatte einwickeln. Dann auf dem Grill (oder in einer Grillpfanne) bei

mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten.

Zum Servieren die Maultaschen mit den Bohnen anrichten, eventuell mit Tomaten und Petersilie garnieren.