

Apéro-Würstli

für 20 Stück

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 2 Bratwürste
- 10 Cherrytomaten
- Pfeffer aus der Mühle
- 20 Basilikumblätter
- 20 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung

1. Jede Bratwurst in 10 dicke Scheiben schneiden.
2. Cherrytomaten halbieren, die Schnittfläche mit Pfeffer würzen und mit Basilikumblatt belegen.
3. Die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Wurstscheiben legen. Mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten grillieren.

