

# Bacon Bomb mit grünem Spargel



---

## Zutaten:

750 g Schweinemett	2 EL BBQ Rub von Ankerkraut
400 g Baconscheiben	5 Scheiben gekochter Schinken
12 Stangen grüner Spargel	11 Scheiben Cheddar
5 EL Sauce Hollandaise	2 EL BBQ Sauce

## Zubereitung:

Den grünen Spargel in kochendem Wasser 10 Minuten blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die holzigen Enden abschneiden. Sauce Hollandaise und BBQ Sauce vermischen. 2 EL zum Glasieren zur Seite stellen. Aus dem Bacon ein etwa 35 x 35 cm großes Gitternetz legen. Das Mett mit dem BBQ Rub vermischen und gleichmäßig auf dem Bacon verteilen. Dabei die Ränder etwas freilassen. Cheddar, Schinken, Spargel und die Sauce gleichmäßig auf dem Mett verteilen. Die Bacon Bomb wird nun langsam eingerollt. Darauf achten, dass nicht zu viel von der Füllung herausfällt. Sie sollte ringsherum überall mit Bacon eingehüllt sein (auch die Enden). Die Bacon Bomb wird bei indirekter mittlerer Hitze (200 °C) und geschlossenem Deckel ca. 1-1,5 Stunden gegrillt. 15 Minuten vor Ende der Grillzeit mit der übrigen Sauce glasieren.

Also dann...gut Glut!