GEFÜLLTE HÜHNER-OBERKEULEN
IN SPECKMANTEL

(für 6 Stück)

Zutaten

- 6 Stück Hühneroberkeulen ohne Knochen
- 5 Stück getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Mozarella (gerieben)
- 18-20 Scheiben Schwarzwälder Schinkenspeck
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten klein schneiden und mit Mozarella vermengen. Nach Geschmack würzen.

2. Hühnerkeulen auflegen und mit 1-2 TL Tomaten-Mozarella-Mischung füllen.
Mit je drei Schinkenspeckscheiben ummanteln.

3. Ca. 15 Minuten auf dem Grill bei direkter Hitze grillen, dabei mehrmals wenden und evtl. mit Olivenöl oder Barbecue-Sauce bestreichen.
Dann 15-20 Minuten bei indirekter Hitze weitergaren lassen.