



Rezept für 10 Personen

Knuspriger Holsteinischer Speck

Zutaten:

:

20 dünne Scheiben

Holsteinischer Bauchspeck
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen
- Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen und den Speck glatt darauf verteilen
- Diesen nun ganz leicht pfeffern
- Eine zweite Lage Backpapier auf den Speck legen und mit einem zweiten Blech beschweren, so dass der Speck angedrückt wird
- Nun im Ofen etwa 15-20 Minuten ausbacken bis dieser knusprig und plan ausgebacken ist