



## BBQ-Zwiebelbombe



### Zutaten

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| 1/2 Bund                 | glatte Petersilie |
| 1 kg                     | gemischtes Hack   |
|                          | Salz              |
|                          | Pfeffer           |
| 5                        | große Zwiebeln    |
| 28 Scheibe/n (ca. 280 g) | Bacon             |
| 7 EL                     | Barbecuesoße      |
| 2 EL                     | flüssiger Honig   |

### Zubereitung

45 Minuten

 ganz einfach

1. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken. Hack mit Petersilie verkneten und mit 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse ca. 14 Bällchen formen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und jeweils die äußeren 3 Zwiebelschichten ablösen. Zwiebelschichten um die Hackbällchen legen und andrücken. Mit je 2 Scheiben Speck über Kreuz umwickeln und dabei noch mal fest zusammendrücken.
3. Soße und Honig verrühren. Die Zwiebel-Hack-Bomben damit rundherum einstreichen und unter Wenden auf dem heißen Grill 15–20 Minuten braten.