

Rezept

# Frühlingszwiebeln in Speck

Ein Rezept von Frühlingszwiebeln in Speck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>8</b> Frühlingszwiebeln (mit sattem Grün)	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>16</b> dünne Scheiben Bacon oder durchwachsener Räucherspeck	Pfeffer
	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln von den Wurzelbüscheln und den welken grünen Teilen befreien, waschen. Den Rucola verlesen und alle dicken Stiele abknipsen, Rucola waschen und trocken schleudern.

---

2. Jede Frühlingszwiebel mit ein wenig Rucola garnieren und jeweils 2 Bacon- oder Räucherspeckscheiben wie einen Mantel spiralförmig um die Zwiebel wickeln. Leicht pfeffern.

---

3. Den Rost einölen. Frühlingszwiebeln auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten grillen, bis der Bacon oder Räucherspeck knusprig ist und die Zwiebeln knackig bissfest sind, dabei einmal umdrehen. Die Zwiebeln schmecken zu Steaks und Koteletts oder zusammen mit anderem Gemüse vom Grill.