



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Bacon Popcorn

Bacon Popcorn

100 g Nick Popcorn-Mais

2 Packung Bacon (fettig)

Parmesan (optional)

Bacon Popcorn

1.

Die Baconstreifen in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Bacon herausnehmen (vorher gut über der Pfanne abtropfen lassen) und auf einem Teller mit Küchenpapier geben. Das überschüssige Baconfett in der Pfanne lassen (etwa 2-3 EL sollten übrig bleiben).

Die Pfanne mit dem Baconfett wieder auf mittlere Hitze stellen. Den Popcorn-Mais in das heiße Baconfett geben und dabei gut umrühren, damit die Körner gleichmäßig mit dem Fett bedeckt sind.

Einen Deckel auf die Pfanne setzen. Das Popcorn solange erhitzen, bis das Poppgeräusch nachlässt, dann die

Pfanne vom Herd nehmen. (Ggf. die Pfanne schon vorher vom Herd nehmen, bevor das Popcorn anbrennt)

Den gebratenen Bacon in kleine Stücke zerbröseln. Das fertige Popcorn in eine Schüssel geben und den zerkleinerten Bacon über das Popcorn streuen und alles gut vermengen. Sofort genießen. Wer mag, kann das Popcorn auch noch mit geriebenen Parmesan verfeinern.