



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Gebratener Mini Romana



#### Zutaten für 4 Personen

2 Mini Romana  
1 Packung Frühstücksspeck  
1 EL Öl zum Braten  
100g Creme fraiche  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
Essig und Honig

---

#### Zubereitung:

Die Blätter vom Mini Romana abtrennen, waschen und trocken schleudern. Jeweils 3 - 4 Blätter mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und beiseite stellen. Die Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse in die Creme fraiche pressen, durchmischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Die Mini Romana Röllchen im Öl braten und zusammen mit dem Dip servieren.