



# Vanilleeis mit Bacon, Walnüssen & Kürbiskernöl



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 474 kcal  
Eiweiß: 9,1 g Fett: 35,7 g  
Kohlenhydrate: 31,4 g

**Zubereitungszeit:**  
10 min

## Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Nach Belieben 1 EL Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit einer Prise Salz würzen und abkühlen lassen.
2. Bacon in einer Pfanne oder im Ofen knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und fein zerbröseln.
3. Vanilleeis in Schälchen oder Gläser geben, mit Kürbiskernöl beträufeln, die gerösteten Walnüsse darüberstreuen und mit Bacon-Crumbs toppen.

## Zutaten für 4 Portionen :

500 ml Vanilleeis  
3 EL Kürbiskernöl (am besten kaltgepresst)  
60 g Walnüsse  
4 Scheiben Bacon  
1 EL Zucker (optional, zum Karamellisieren der Walnüsse)  
1 Prise Salz