

Gefüllte Datteln im Speckmantel

Für 6 Personen:

12 große Datteln 12 blanchierte Mandelkerne 6 dünne Scheiben Bacon
1 EL Olivenöl

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entsteinen. Jede Dattel mit einem Mandelkern füllen.

Die Speckscheiben der Länge nach halbieren. Jede Dattel mit einem Speckstreifen umwickeln und mit einem kleinen Holzstäbchen fixieren.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Speckdatteln darin rasch von allen Seiten anbraten, bis der Speck goldbraun ist.

Die Speckdatteln kurz auf Küchentuch abtropfen lassen, dann je 3 Stück in kleine Schälchen geben – sofort heiß servieren oder abkühlen lassen.

Christian Henze am 10. August 2018