Datteln im Speckmantel

Dieses Rezept für die spanische Spezialität sorgt für gute Stimmung auf jeder Party. Die Datteln im Speckmantel sehen toll aus, schmecken lecker und lassen sich gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

12 Scheiben	Schinkenspeck
24 Stk.	Datteln (getrocknet)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Datteln im Speckmantel** die Datteln von den Kernen befreien, anschließend jede Dattel in eine halbierte Speck Scheibe legen und einrollen. Unbedingt mit einem Zahnstocher befestigen. Danach den Knoblauch schälen und fein hacken, anschließend den Knoblauch in einer Pfanne mit viel Olivenöl heiß werden lassen.

2. Anschließend die Datteln beigeben und von beiden Seiten backen, bis der Speck goldbraun ist. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Anrichten die Datteln im Speckmantel mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Datteln im Speckmantel sind ein typisches Rezept aus Spanien und als Vorspeise sehr beliebt.