Gegrillte Datteln im Speckmantel

Süß und herzhaft in perfekter Harmonie: Das Rezept für die gegrillten Datteln im Speckmantel begeistert die Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Datteln
8 Scheiben	Speck

Zubereitung

1. Bei den **gegrillten Datteln im Speckmantel** handelt es sich um eine typisch spanische Tapas Variation. Zu Beginn feinen Speck längs halbieren. Die Streifen des Specks fest um die Datteln wickeln. Holzstäbchen sorgen für einen sicheren Halt.

2. Die kleinen Dattelteile auf dem Grill platzieren und so lang dort belassen, bis der Speck knusprig und kross ist. Alternativ lassen sich die Datteln im Speckmantel auch in einer Pfanne zubereiten.

Tipp

Frisches Ciabatta oder einen deftigen Dip zu den gegrillten Datteln im Speckmantel genießen.