

# Datteln im Speckmantel

## Dátiles con bacón



### Zutaten für vier Personen:

8-12 frische oder getrocknete Datteln

8-12 geschälte Mandeln

4-6 Scheiben Frühstücksspeck, hauchdünn geschnitten

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

### Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Datteln entkernen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Die Speckscheiben quer halbieren.

2. Je eine Mandel in eine Dattel stecken. Jede Dattel in eine halbe Scheibe Frühstücksspeck einwickeln und diesen mit einem Zahnstocher feststecken. (Hält aber auch so, meistens.)

3. Knoblauch abziehen, halbieren, Keim entfernen. Den Knoblauch im heißen Olivenöl Farbe annehmen lassen.

4. Eingewickelte Datteln einlegen und auf allen Seiten kross braten. Leicht

pfeffern. Anschließend auf Küchenpapier entfetten.

### Hinweise:

Alternativ kann man statt der Datteln getrocknete Pflaumen verwenden. Diese sollten aber eher saftig und nicht zu hart sein. Die Mandeln kann man zur Not weglassen. Oder durch Cashew-Nüsse ersetzen.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Tapas, Amuse-Gueule, Schinken, Wurstwaren, spanisch, ca. 50 kcal pro Stück

Rezept und Foto: Walter Stand 08.01.2023