



Datteln im Speckmantel

Zutatenliste

(für 4 Personen)

8 Datteln
100 g Ziegen-Ribeaupierre (wahlweise auch Feta-Käse)
8 Scheiben magerer Speck
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Die Datteln halbieren und ggf. den Kern entfernen. Den Käse in längliche Stückchen schneiden, die in etwa der Größe der Dattel entsprechen und jede Dattel mit einem Stückchen Käse füllen.

Jeweils eine Scheibe Speck ausbreiten und eine Dattel darauf geben. Aufrollen und in Olivenöl mit der halbierten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig langsam knusprig braun braten.

Guten Appetit!