Rezept

Dattel-Pflaumen-Snack

Ein Rezept von Dattel-Pflaumen-Snack, am 14.11.2026

Zutaten

12 Scheiben	Frühstücksspeck, hauchdünn geschnitten
1 EL	gehacktes Koriandergrün
1 EL	gehackte Rosmarinnadeln
12	getrocknete Datteln
12	große Backpflaumen ohne Stein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Speckscheiben quer halbieren. Datteln längs einschneiden, entkernen, mit Koriander füllen und mit Speck umwickeln. Pflaumen einschneiden, mit etwas Rosmarin füllen und mit Speck umwickeln.

2. Datteln und Pflaumen auf einem Teller offen bei 600 Watt 2 1/2-3 Min. garen, bis der Speck zu brutzeln beginnt. Mit einer Fertigsauce, z. B. Mangosauce oder süßsaurer chinesischer Sauce servieren.