

## Rezept

# Datteln im Serranomantel

Ein Rezept von Datteln im Serranomantel, am 27.04.2024

## Zutaten

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>10</b> Datteln (ca. 200 g)           | <b>5</b> Salbeiblätter              |
| <b>75 g</b> cremiger Schafkäse          | Salz                                |
| schwarzer Pfeffer                       | <b>10</b> geschälte Mandeln         |
| <b>3 dünne Scheiben</b> Serranoschinken | <b>100 g</b> Babyspinat oder Rucola |
| <b>1 EL</b> Olivenöl                    | <b>1 EL</b> Zitronensaft            |
|   | <b>1</b> kleine Auflaufform         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 98 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 175°) vorheizen.

---

2. Die Datteln mit einem scharfen Messer häuten, längs einritzen und entkernen. Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und halbieren. In einer Schüssel den Käse leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in die Datteln füllen. Je 1 Mandel und ½ Salbeiblatt mit hineingeben.

---

3. Den Schinken in 10 gleich große Stücke schneiden und jede Dattel mit 1 Scheibe umwickeln. Datteln mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform geben und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Alternativ die Datteln in einer Pfanne in 1 EL heißem Öl ca. 3 Min. braten.

---

4. Den Spinat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel Zitronensaft und Öl verrühren, salzen und pfeffern und über den Spinat geben. Auf zwei Tellern anrichten und mit den Datteln servieren.