

Rezept

Klassische Speckdatteln

Ein Rezept von Klassische Speckdatteln, am 19.04.2024

Zutaten

150 g fleischige Datteln (frisch oder getrocknet)	etwa 12 gehäutete Mandeln (wer mag)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 EL Sherry (wer mag)
1 Prise Chilipulver	150 g durchwachsener Räucherspeck oder Bacon (in dünnen Scheiben)
Zahnstocher	Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln längs einschneiden und aufklappen, die Kerne herauslösen. Wer mag, legt jetzt statt des Kernes 1 Mandel in jede Dattel.
2. Den Zitronensaft eventuell mit dem Sherry verrühren, mit Chili würzen. Über die Datteln träufeln und kurz (oder auch ein bisschen länger) ziehen lassen.
3. Die Speck- oder Baconscheiben je nach Größe ein- oder zweimal durchschneiden. Die Stücke sollen so groß sein, dass sich jeweils eine Dattel gut darin einpacken lässt. Die Datteln auf Speck oder Bacon legen und darin einrollen, jeweils mit einem Zahnstocher feststecken.
4. Den Rost einölen. Die Datteln auf den Rost legen und bei starker Hitze 4-5 Minuten grillen, bis sie eine knusprige Hülle haben. Zwischendurch einmal umdrehen.