

## Rezept

# Speckdatteln mit Mandeln

Ein Rezept von Speckdatteln mit Mandeln, am 17.06.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>24</b> gehäutete Mandeln                                 | <b>24</b> frische Datteln (wahlweise getrocknete Datteln) |
| <b>12</b> Streifen Frühstücksspeck (Bacon; etwa 120 g)      | <b>1 EL</b> Olivenöl                                      |
| <b>4 EL</b> Sherry (medium; nach Belieben)<br>Holzspießchen | Pfeffer, frisch gemahlen                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 24 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandeln bei schwacher Hitze in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Datteln nach Belieben häuten (bei getrockneten nicht nötig) und längs aufschneiden. Den Kern entfernen und durch eine geröstete Mandel ersetzen.
3. Die Speckstreifen quer halbieren. Jede gefüllte Dattel mit ½ Streifen umwickeln und mit einem Holzspießchen feststecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Speckdatteln hineingeben und bei schwacher Hitze in etwa 3 Min. rundum knusprig ausbraten.
4. Wenn kein Sherry verwendet werden soll, die Speckdatteln herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Sonst den Sherry in die Pfanne gießen und unter Rütteln verdampfen lassen. Etwas Pfeffer darüber mahlen.