

Rezept

Speckdatteln mit Paprikasalat

Ein Rezept von Speckdatteln mit Paprikasalat, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben)	150 g entsteinte Datteln
2 EL trockenerr Sherry (nach Belieben)	2 rote Paprika
1 Frühlingszwiebel	1/4 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Zitronensaft
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 17 g F, 15 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Die Speckscheiben quer halbieren. Die Datteln nach Belieben mit dem Sherry mischen, dann in die Speckscheiben einwickeln.
2. Für den Salat die Paprikas halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in ca. 4 cm lange, feine Streifen schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. Alles mit 2 EL Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Sauce den Zitronensaft mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl (2 EL) unterschlagen.
4. Die Datteln auf der heißen Grillplatte rundherum in ca. 5 Min. knusprig braten. Gleichzeitig etwas Paprikasalat in die Pfännchen geben und 5-7 Min. im Racletteofen garen, dann mit je 1 TL Sauce mischen. Den Paprikasalat mit den Datteln essen.