

Datteln in Speckhülle- Zutaten: für 16 Stück

16 getrocknete Datteln entkernt
16 längliche Scheiben Rauchspeck

Zum Füllen:

Schafskäse, Fetakäse, Ziegenkäse, Camembert. Mozzarella oder einer frisch blanchierten Mandel usw.

Zum Garnieren:

Holzzahnstocher

Frische Kräuter nach Geschmack

Traubenkerne, Oliven, Ananas, Apfel-, Mango- Pfirsich- oder Nektarinenwürfel usw.



Zubereitung:

die entsprechende Menge an Datteln aus der Packung nehmen.

Mageren Rauchspeck, wie zum Beispiel Frühstücksspeck, gerauchter Bauernschinken, Seranoschinken etc. mit kleinem Fettrand, bereit legen

Sollten die Scheiben zu breit sein, diese mit einem Messer einmal der Länge nach durchschneiden.

Die Datteln üppig mit dem bevorzugten Käse füllen, dabei kann der Käse weit über die Datteln hinausragen, da sie ja anschließend in den Speck eingewickelt werden. Die Dattel an einem Ende des Speckstreifens auflegen und fest darin einrollen.

Für die spätere Garnitur die Zutaten bereit legen.

Nun eine beschichtete Pfanne mit sehr wenig Öl ausreiben, erhitzen, die Dattel-Speckröllchen in die Pfanne legen und die Röllchen zuerst so anbraten, dass das Ende des aufgewickelten Rauchspecks auf der Unterseite liegen.

Auf diese Weise die Dattelnröllchen ringsum kross anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, auf einer doppelten Lage Küchenkrepppapier zum Abtropfen des Fettes legen.

Mit der Garnitur belegen, mit einem Holzzahnstocher zusammen halten und zum Servieren auf einen Teller oder eine Platte legen.

Dattelspießchen schmecken am Besten, wenn sie noch gut lauwarm sind.