

Gefüllte Datteln im Speckmantel

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Olivenöl	1 EL
Mandeln, ganz	25 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	
Bacon	12 Scheiben
Soft Datteln, getrocknet und entsteint	24 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. In einer Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Stufe erhitzen und Mandeln ca. 2 Min. rösten.

Mandeln in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abkühlen lassen.

2. Bacon halbieren. Jeweils eine Dattel mit einer Mandel füllen und mit Baconscheibe umwickeln. Die gefüllte Speck-Dattel in die vorgeheizte Pfanne geben und für ca. 2 Min. bei mittlerer Stufe rundherum anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	11 g