

Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2563611401220825/Gefuellte-Datteln-mit-Ziegenkaese-im-Speckmantel.html>



Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel

Zutaten (für 4 Personen, 20 Stück)

20 Datteln . 10 Scheibe/n Frühstücksspeck . 133 g Ziegenkäse (Rolle), am besten vom Wochenmarkt

Backofen auf etwa 200°C vorheizen.

Die Ziegenkäserolle in etwa 1/2 cm breite Stücke schneiden und die Stücke halbieren. Die Datteln an einer Seite einschneiden und öffnen. In die Öffnung den Ziegenkäse drücken und die Dattel wieder verschließen.

Die Speckscheiben halbieren, je eine halbe Scheibe Speck um eine Dattel wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen. Warm servieren, geht auch kalt fürs Buffet.

Tipp:

Wer keinen Ziegenkäse mag, kann diesen auch gegen Feta austauschen.

¡Que aproveche!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

