

DATTEL-SPECK-SPIESSE



12 Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck
24 Stück Datteln (getrocknet)
2 Stück Knoblauchzehen
Olivenöl
Balsamico
6 Spieße

Die entkernten Datteln jeweils in eine halbierte Scheibe Speck einwickeln und 4 Stück auf einen Spieß stecken. In einer Pfanne ausreichend viel Olivenöl mit dem Knoblauch erhitzen. Die Spieße einlegen und ausbacken, bis der Speck goldbraun ist. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und vor dem Servieren die Datteln nach Belieben mit Balsamicolack beträufeln.