

# Rezept Datteln im Speckmantel Tapas

## Zutaten:

Datteln ohne Kerne  
Serrano Schinken oder Schinkenspeck  
geschälte Mandeln  
Olivenöl  
Zahnstocher

## Zubereitung:

Jede Dattel mit einer Mandel spicken und mit Schinken oder Speck umwickeln, den Speck mit einem Zahnstocher fixieren und in der Pfanne schön kross anbraten. Schmeckt heiss oder kalt. Dazu passt ein frisches eiskaltes Bier.

Nach dem Braten die Datteln auf Zahnstocher oder Partyspießchen aufspießen und eine kernlose grüne Weintraube dazustecken. Der fruchtig-süße und frische Geschmack der Weintraube harmoniert perfekt mit den Datteln und gibt dem Ganzen erst den eigentlichen Pfiff!

Die Datteln lassen sich auch wunderbar füllen mit Frischkäse, Sardellen

und Essiggurken:

Etwas Kräuter-Frischkäse in die aufgeschnittenen und

aufgeklappten

Datteln füllen, dann 1/2 eingelegte Sardelle und einen kleinen Schnitz

Essiggurke dazulegen. Datteln wieder zuklappen und auf einem Bett von

Salatblättern servieren (kalt, lassen sich sehr gut vorbereiten!).

Vielen Dank an Frau Dörner!

[Zurück zu den Dessertrezepten](#)

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)