



Pflaumen im Speckmantel



Zutaten:

- 16 Stck. Backpflaumen
- 16 Stck. Mandeln, blanchiert
- 16 Stck. Speckstreifen



Skeppshult Bratpfanne mit Holzgriff



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



Boska Tapasbrett aus Schiefer, 4er Set



Continenta Tablett aus Gummibaumholz mit 3 Dipschalen



Global GS-89 Universalmesser 13 cm



Boska Chip & Dip Tablett

1

Speck in circa 3 Zentimeter breite Streifen schneiden.

2

Die Mandeln in die Mitte der Pflaumen drücken und danach die Pflaumen mit je einem Speckstreifen umwickeln.

3

Öl in eine Pfanne geben und die umwickelten Pflaumen darin auf jeder Seite knusprig anbraten.

Dieses Rezept lässt sich leicht variieren. Statt Pflaumen kann man ebenso Datteln verwenden. Auch die Zubereitung im Backofen ist möglich. Dafür einfach die umwickelten Pflaumen bei 200 Grad für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.