

Zutaten:

200 g Datteln, entsteint
125 g Ziegenfrischkäse
200 g Bacon
Zahnstocher
etwas Honig, optional



Mit Ziegenkäse gefüllte Datteln im Speckmantel

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Portionen: 4

Zubereitung:

Zuerst werden die Datteln mit dem Ziegenkäse gefüllt, dazu mit einem Teelöffel etwas vom Ziegenfrischkäse in den Hohlraum der Dattel füllen.

Die gefüllten Datteln dann mit einem Streifen Bacon umhüllen und diesen anschließend mit einem Zahnstocher fixieren. Sobald alle Datteln fertig sind, diese in eine kleine gefettete Auflaufform geben und evtl. mit etwas Honig beträufeln.

Den Backofen vorheizen auf ca. 180 Grad, etwa 15 bis 20 Minuten backen. Bei der Zubereitung auf dem Grill die Spieße einzeln auf den Grillrost legen und vom Grill nehmen, wenn der Bacon knusprig ist.

Tipp:

Für die, die es herzhafter mögen Ziegenkäse mit Gorgonzola tauschen. Und für die, die es scharf mögen mit Jalapeños statt Käse füllen.