

SPECKDATTELN

Zutaten:

Datteln (gibt es entkernt zu kaufen) oder frisch am Markt
Bauchspeck oder Prosciutto (auch bereits in dünne Scheiben
geschnitten) Gorgonzola oder Käse Ihrer Wahl (z.B. Ziegenkäse)

Die Datteln werden wenn nötig entkernt, mit einem kleinen Stück
Gorgonzola gefüllt, zusammengedrückt und einem Blatt Speck
eingewickelt. Das Ende ein wenig andrücken.

Man kann diese auch kalt zu sich nehmen, aber in der Pfanne
ohne Fett bei mittlerer Hitze öfters gewendet gebraten, sind sie
ein wahrer Genuss.