

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CHILI DATTELN MIT MANDELN IM MÄNTELI

Zutaten:

18 Stk.	frische Datteln
18 Stk.	Mandeln
6 Stk.	Rohschinken / Parmaschinken, längs in je 3 Streifen geschnitten
1-2 Stk.	Chili, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Olivenöl
18 Stk.	Holzspiesschen

ZUBEREITUNG:

Datteln längs aufschneiden, den Kern entfernen und durch eine Mandel ersetzen. Speck halbieren. Chili aufschneiden und entkernen. Chili in feine Streifen schneiden.

Datteln mit je einer kleinen Scheibe Rohschinken fest umwickeln und mit einem Holzspiesschen fixieren. Dattelröllchen im heissen Oel (oder Backofen bei ca. 220°) knusprig braten/backen. Abtropfen lassen.