Gefüllte Datteln im Speckmantel
dátiles rellenos con bacon

Dátiles rellenos con bacon sind gefüllte Datteln, die mit Speck umwickelt werden. Dieses spanische Tapas-Gericht ist besonders beliebt wegen seiner Kombination aus süßem und salzigem Geschmack. Diese kleinen Häppchen sind perfekt für Partys oder als Vorspeise.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Früchte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Datteln
125 g Ziegenkäse
1 Orange(n) unbehandelt
12 Scheibe(n) Speck
2 EL Olivenöl
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Meersalz
3 EL Zitronensaft
2 EL rote Pfefferkörner



Gefüllte Datteln im Speckmantel



Datteln

Vorbereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Datteln der Länge nach etwas einschneiden und entkernen. Den Ziegenkäse in 12 Stücke teilen. Die Orange heiß abwaschen, trockenreiben und etwas von der Schale abreiben.
Die Datteln jeweils mit Käse und etwas Orangenschale füllen. Jede Dattel mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem gewässerten Zahnstocher oder mit einem Rosmarinzweig feststecken.

Zubereitung

Die Datteln auf ein Backblech setzen, mit etwas Öl beträufeln, mit Cayennepfeffer und Meersalz bestreuen und 10 Minuten backen. Die noch heißen Datteln mit Zitronensaft beträufeln, mit rotem Pfeffer bestreuen und warm servieren.

© 2026 coquina.de