

## Datteln im Speckmantel (Datiles con jamon)

Dieses klassische und einfache Tapas Gericht darf auf keiner Tapas-Party fehlen und ist auf fast jeder Speisekarte in den lokalen Restaurants zu finden. Die Kombination aus Süße der Datteln und der Würze des Specks schmeckt eigentlich jedem. Datteln gehören zur spanischen Küche wie die Sangria oder die Paella und die Frucht in in vielen Gerichten der spanischen Küche zu finden.

Datteln im Speckmantel sind ganz einfach selbst zuzubereiten, entweder in der Pfanne oder im Ofen.



Wie bei vielen anderen Gerichten auch, kann man auch dieses Tapas-Gericht je nach Geschmack etwas abwandeln und zum Beispiel die Datteln mit Mandeln, Blauschimmelkäse oder Sobrassada füllen.

### Zutaten für ca. 2 Personen (8 Stück pro Person)

- 16 Datteln, am besten bereits entkernt
- 16 Scheiben Speck, z.B. Frühstücksspeck, Pancetta oder Iberischer/Serrano Schinken
- 16 Zahnstocher oder kleine Holzspieße

### Zubereitung:

- Die entkernten Datteln einzeln mit jeweils einem Streifen Speck umwickeln. Wer sie gerne füllen möchte, sollten das natürlich vorher tun.
- Die Datteln dann entweder 5-10 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) knusprig braten oder in der Pfanne mit ggf. etwas Oliven braten. Da der Speck bereits Fett enthält, braucht man meist kein Öl, das hängt auch immer etwas von der Pfanne ab.
- Danach die Datteln mit einem Zahnstocher fixieren und servieren.

Perfekt dazu passt etwas Baguette und Olivenöl und natürlich ein Glas Rotwein oder eine Sangria.

*Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!*