

Trockenpflaumen mit Bacon

Ciruelas pasas con bacon



Zutaten für zwei Personen:

8 Trockenpflaumen (soft)

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

1 Knoblauchzehe

1/2 EL Olivenöl

1. Eine beschichtete Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben, auf mittlere Hitze vorheizen und dünn mit Olivenöl ausstreichen.

2. Die Baconscheiben quer halbieren und halbierte Trockenpflaumen darin einwickeln.

3. Die Röllchen ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze auf allen Seiten braten. Der Speck sollte angebräunt sein, aber nicht zu stark.

4. Lauwarm servieren.

Hinweise:

Pro Person rechnet man 3-4 Röllchen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.03.2018