

Trockenpflaumen mit Bacon

Ciruelas pasas con bacon



Zutaten für zwei Personen:

8 Trockenpflaumen (soft)
4 Scheiben dünn geschnittener Frühstücksspeck (Bacon)
1 Knoblauchzehe
8 geschälte Mandeln (optional)
1/2 EL Olivenöl

1. Eine beschichtete Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben, auf milde Hitze vorheizen und dünn mit Olivenöl ausstreichen.
2. Die Baconscheiben quer halbieren und die Trockenpflaumen darin einwickeln. Optional vorher noch geschälte Mandeln in die Trockenpflaumen stecken.
3. Die Röllchen ca. 6-8 Minuten bei milder Hitze auf allen Seiten braten. Der Speck sollte angebräunt sein, aber nicht zu stark.
4. Lauwarm servieren.

Hinweise:

Pro Person rechnet man mit 3-4 Röllchen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023