



BONIC DEL SUD

CHORIZO MIT DATTELN - FRITTIERT

BESCHREIBUNG:

Köstlicher Fingerfood! Schnell und einfach gemacht. Ideale Tapasbeilage.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1 Chorizo-Wurst, unsere Pelle ist essbar!
12 frische Datteln
6 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Mehl, zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt
70 g helle Semmelbrösel
Pflanzenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG:

- Die Chorizo in 3 Stücke schneiden. Jedes Stück noch einmal vierteln.
- Die Datteln seitlich mit dem Messer aufschneiden und entkernen. Je 1 Stück Chorizo in eine Dattel geben. Die Speckstreifen mit einem Messerrücken lang ziehen und anschließend mittig halbieren. Jede Dattel mit einem Stück Frühstücksspeck umwickeln.
- Mehl, Ei und Semmelbrösel in je eine flache Schüssel geben. Die Datteln mit Mehl bestäuben, ins Ei tauchen und in den Semmelbröseln panieren. Unterdessen das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen.
- Die Datteln 3-4 Min. goldbraun frittieren, dabei gelegentlich wenden. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß servieren.

