

BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

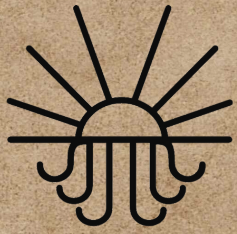
REZEPT

Dátiles con bacon

Datteln im Serranomantel

Pimientos de Padron (Bratpaprika)

- Den Speck oder Serrano-Schinken in der Mitte durchschneiden und je eine halbe Scheibe um die Datteln wickeln.
 - Die Datteln im Speckmantel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 Grad etwa 10 Minuten lang backen. Alternativ können sie auch in einer Pfanne geröstet oder auf dem Grill zubereitet werden.
 - Tipp: Wer mag, kann die Datteln im Speckmantel zusätzlich mit etwas Honig beträufeln.
-
- Pimientos waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pimientos darin unter Wenden 2-3 Minuten braten, bis sie Blasen werfen. Herausnehmen, mit Meersalzflöckchen würzen.



BONIC DEL SUD



Tapas

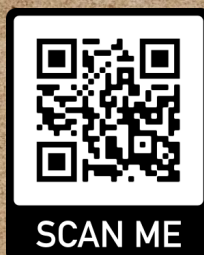
29.01.2023

ZUTATEN

Dátiles con bacon
Datteln im Serranomantel
Pimientos de Padron (Bratpaprika)
für 4 Personen

- 20 Stück Datteln (entsteint)
- 10 Scheiben Frühstücksspeck oder Serrano-Schinken
- Honig (nach Geschmack)

- 400g Pimientos de Padrón (kleine, grüne, Paprikaschoten)
- 2-3 EL Olivenöl (Arbequina oder Picuálsorte)
- Meersalzflocken



SCAN ME