Die KochLöffel

seit 2013

August 2022
Paul Gilgen

Zubereitung: 1 Person

Anzahl:	17 Personen
Rezeptgruppe:	Apéro
Jahreszeit:	ganzes Jahr

Datteln im Prosciuttomantel

<u>Zutaten</u>

50	Datteln
25	Prosciutto in Scheiben
50	Zahnstocher

<u>Zubereitung</u>

Datteln entkernen und je mit einer halben Scheibe Prosciutto umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen.

Backofen auf 180 Grad, wenn möglich Grill, vorheizen.

Datteln auf ein Backblech geben.

Auf Stufe 2 ca. 15 Minuten in den Backofen geben bis der Prosciutto schön knusprig ist.

Warm servieren.

(Kann auch mit Bratspeck zubereitet werden)