



Gefüllte Datteln im Schinkenmantel

Zutaten für 4 Personen:

24 Datteln
4 EL Joghurt (vegan)
4 EL gehackte Mandeln
2 EL Sherry
12 Scheiben Serranoschinken
1 Prise Rosenpaprika
1 Prise Salz

Zubereitung:

Datteln entsteinen. Joghurt mit Rosenpaprika, Mandeln, Sherry und Salz verrühren und die Datteln damit füllen. Schinken längs halbieren und die Datteln darin einwickeln.

Die Datteln in einer beschichteten **Pfanne** ohne Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

oder

Alternativ kann man die Datteln auch von jeder Seite ca. 2 Minuten auf dem **Grill** grillen. Am besten verwendet man dafür eine Grillschale, damit die Datteln nicht durch die Stäbe des Grillrostes fallen.

oder

Auch eine Zubereitung im **Backofen** ist möglich. Hierfür die Datteln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Datteln einmal wenden.

Tipp:

Zu einem gelungenen Tapas-Abend passen noch Albóndigas, Papas arrugadas mit Mojo und spanische Tortillas mit Chorizo und Süßkartoffeln.