

## 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.