

TAPAS – PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

TAPAS – PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

Pflaumen im Speckmantel sind immer beliebt und zum Poker-Abend habe ich den Jungs neben reichlich Fingerfood (Nachos mit Käse und Chicken-Nuggets, Guacamole und Sour Cream Dip) auch diese leckeren, kleinen Tapas angeboten.



Zutaten für 20 Pflaumen im Speckmantel:

10 Scheiben Bacon

20 getrocknete Pflaumen

etwas frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Halbieren wir zuerst einmal die Baconstreifen. Eine ganze Scheibe Bacon ist einfach viel zu viel für eine kleine Pflaume, außer ihr nennt das Gericht Bacon mit Pflaumenfüllung. Jede Scheibe Bacon wird jetzt der verbliebenen Länge nach einmal mittig gefaltet. Dann nehme ich eine Pflaume und fange an einem Ende an sie in das Speckband zu wickeln.



Wenn der Bacon komplett aufgewickelt ist befestige ich ihn mit einem Holzzahnstocher der einmal durch das ganze Päckchen gestochen wird.



Das ist jetzt ein wenig Fleißarbeit. Die fertigen Pflaumen im Speckmantel sammle ich auf einem kleinen Teller.



Von hier aus geht es direkt in die Pfanne. Ich brate die Pflaumenpäckchen ohne zusätzliches Öl in einer heißen Pfanne rundherum an bis sie leicht gold-braun werden.



Der Bacon gibt dabei genug Fett ab damit nix anbrennt.



Wenn die kleinen Spieße dann angebraten sind würze ich sie einmal kräftig mit Pfeffer, nun geht es weiter in den Backofen. Der sollte auf 200°C vorgeheizt werden. Jetzt kommen die Pflaumen auf sehr hoher Ebene auf einem Blech in den Backofen.



Nach 10 Minuten werden sie einmal gedreht, dann geht es für weitere 5 Minuten zurück in den

Ofen.

Wenn der Speck knusprig wird sind die Pflaumen im Speckmantel fertig. Ich hole sie raus und serviere sie heiß in kleinen Schälchen.



Greift zu!

