

TAPAS TRIO IM SPECKBAND

TAPAS-TRIO IM SPECKBAND

Ich wurde vor Kurzem gefragt was meine Favoriten für Tapas-Mitbringsel sind. Tapas im Speckband kommen immer gut an - ein besonders beliebtes und gewünschtes Mitbringsel für Party-Buffets sind Datteln im Speckband, besonders wenn man sie lecker füllt und weil man sie auch kalt essen kann. Aber auch Bohnen und grüner Spargel bekommen durch ein Stück Bacon das gewisse Etwas. Und wie könnte es schöner sein - die Spargelsaison ist noch nicht vorbei und es gibt die ersten frischen und knackigen grünen Bohnen. So lässt sich der Abend auf der Terrasse genießen!

Mein Tipp: alle Leckereien im Speckband können leicht vorbereitet und erst kurz vor dem Essen in den Ofen geschoben und knusprig gebacken werden.



Zutaten für 12 gefüllte Datteln:

12 Datteln

4 Scheiben Bacon

1 EL Frischkäse

12 Mandeln

Zubereitung:

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und den Stein entfernen. Mit etwas Frischkäse füllen und anstelle des Steins eine Mandel in die Dattel stecken.

Die Baconscheiben in drei kürzere Stücke schneiden und jede gefüllte Dattel in einen Streifen Speck wickeln.

Mit einem Holzspieß fixieren und ohne zusätzliches Öl kurz in der Pfanne anbraten.

Auf ein Blech mit Backpapier legen und 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zutaten für 8 Spargelstangen:

8 Stangen grüner Spargel

1 TL Salz

1 TL Zucker

4 Scheiben Bacon

Zubereitung:

In der Pfanne das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die letzten 1-2cm abschneiden. 5 Minuten blanchieren, dann wird der Spargel eiskalt abgeschreckt und jede Stange in eine halbe Scheibe Bacon gewickelt.

Für 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zutaten für 6 Päckchen Bohnen:

30 grüne Bohnen

1 TL Salz

6 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und auf eine Länge kürzen. Etwas Salzwasser aufkochen und die Bohnen 5 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken und je sechs Bohnen in eine Scheibe Speck wickeln.

Für 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Viel Spaß mit diesem Tapas Trio!