

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Grüne Oliven im Speckmantel

Zutaten für 16 Stück:	
16 große grüne Oliven	1 TL gehackte Rosmarinnadeln
16 geschälte Mandeln	Paprikapulver
8 Scheiben Schinkenspeck	Salatblätter zum anrichten
8 Scheiben Gauda	

Zubereitung:

Die Oliven mit dem Kirschkern entsteinen und in jede Olive 1 Mandel stecken. Die Speckscheiben halbieren und auf einer Arbeitsplatte auslegen. Die Käsescheiben ebenfalls halbieren und auf die Speckscheiben legen. Den Käse mit Rosmarin und Paprikapulver bestreuen und die Oliven in die Käse- und Speckscheiben wickeln.

Den Backofen auf 240° vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die Oliven darauflegen.

Etwa 6 Minuten backen bis der Speck kross ist.

Die Oliven auf Salatblättern anrichten.

Statt Oliven können Sie auch Datteln, Backpflaumen oder getrocknete Aprikosen in Speck wickeln.

© Uwe Zimmer