Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Gefüllte Datteln im Speckmantel

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	70 kcal/ 300 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	7 g	ungesättige Fettsäuren:	6 g

Zutaten für 6 Portionen :

12	entkernte Datteln
1 Prise	rote Chiliflocken
12	kalifornische Walnusshälften
4 Scheiben	mageren Speck
	Zahnstocher

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Einen Teller mit Küchenpapier auslegen und beiseite stellen. Die Speckscheiben quer in drei gleiche Teile schneiden.

2. Die Datteln mit einem Messer längs aufschneiden, vorsichtig öffnen und innen mit Chiliflocken bestreuen. Dann eine Walnuss hineingeben, die Datteln zuklappen und mit einem Stück Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher sichern. Die Datteln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Im Backofen 8 bis 10 Minuten grillen bis sie knusprig sind. Anschließend die Datteln auf das Küchenpapier geben und trocken tupfen. Sofort servieren.