

Pflaumen im Speckmantel

Zutaten für 15 Stück:

- 15 Trockenpflaumen
- 15 Bacon (Scheiben)
- Zahnstocher
- Olivenöl (zum Braten)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 4 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 14 Minuten

Zubereitung:

1. Lege dir die Pflaumen, den Bacon und die Zahnstocher parat.
2. Wickle je eine Backpflaume in eine Scheibe Bacon ein und stecke ihn mit einem Zahnstocher fest.
3. Brate die Speckpflaumen in einer Pfanne mit Olivenöl für 3-4 Minuten knusprig an. Wende sie zwischendurch. Lege sie dann auf Küchenpapier, damit das Fett abtropfen kann. Alternativ gibst du die in eine Auflaufform und garst sie bei 200°C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

