

# Apero-Häppchen vom Grill

## Verschiedene Appetizer



Rezept für 4 Personen

### Zubereitungsbeschreibung

#### ZUBEREITUNG GEFÜLLTE DATTELN

Die Datteln aufschneiden und mit jeweils einer Mandel füllen, danach mit Speck umwickeln, in mit einem Zahnstocher vorsichtig fixieren.

Im Ofen ca. 5-10 min backen oder in der Pfanne anbraten.

Herzhafte Variante ist eine Füllung mit Blauschimmelkäse. Kann auch in der Bratpfanne zubereitet werden

#### ZUBEREITUNG ANANAS SPECKRINGE

Ananasringe abtropfen lassen u. mit 2 Scheiben Bacon umwickeln. Von jeder Seite ca. 3 min. grillen. Kann auch in der Bratpfanne (oder im Backofen) zubereitet werden

#### ZUBEREITUNG DÖRRPFLAUMEN IM SPECKMANTEL

Die Dörripflaumen mit dem Frühstücksspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die umwickelten Dörripflaumen von allen Seiten so lange anbraten, bis der Speck schön knusprig ist. Kann auch in der Bratpfanne (oder im Backofen) zubereitet werden

#### ZUBEREITUNG BANANE IM SPECKMANTEL

Die Bananenstücke von nicht allzureifen Bananen mit einer Specktranche umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und bei nicht allzugrosser Hitze auf dem Grill braten, Kann auch in der Bratpfanne (oder im Backofen) zubereitet werden



### Zutaten

#### Gefüllte Datteln im Speckmantel

16 Datteln, entkernt  
16 Mandeln, ohne Haut  
16 Frühstücksspecktranchen (ohne Knorpel)  
Zahnstocher  
SIEHE FOTOS 1-2

#### Ananas Speckringe

8 Ananasscheiben, abgetropft  
16 Frühstücksspecktranchen (ohne Knorpel)  
SIEHE FOTOS 3-4

#### Dörripflaumen im Speckmantel

16 Dörripflaumen  
16 Frühstücksspecktranchen (ohne Knorpel)  
Zahnstocher  
SIEHE FOTO 5

#### Banane im Speckmantel

ca. 4-5 Bananen, geschält und in Stücke geschnitten. Die Länge der Stücke soll der Breite der Frühstücksspecktranchen entsprechen  
16 Frühstücksspecktranchen (ohne Knorpel)  
Zahnstocher  
SIEHE FOTO 6

### Bemerkungen