

GEFÜLLTE DATTELN IM SPECKMANTEL

ZUTATEN

Datteln (getrocknet und entkernt)
Schafskäse
roher Schinken
Zahnstocher



ZUBEREITUNG:

Die Datteln $\frac{3}{4}$ aufschneiden und mit Schafskäse-Würfeln füllen. Die Schinken-Scheiben in der Mitte halbieren und jede Hälfte in der Längsseite nochmals halbieren. Nun den Schinken um die Datteln wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Datteln auf den vorgeheizten Grill legen und bei ca. 250°C 8-10 Minuten grillen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gourmet Set