

Dattel-Feta-Spieße

mit Bacon



ZUTATEN FÜR 8 SPIESSE:

- 24 Stück BIO SONNE Datteln (ohne Stein)
- 12 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
- 1 Packung MEANDROS Feta
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Feta leicht zerkrümeln und mit Honig und Gewürzen mischen. Dann die Datteln der Länge nach aufschneiden und mit dem Feta füllen.
2. Die Öffnung fest zusammendrücken und die Datteln mit je einer halben Scheibe Bacon straff umwickeln.
3. Die so vorbereiteten Datteln auf Holzspieße fädeln und auf dem Grill ringsherum knusprig braten.