

Aprikosen im Speckmantel

Sonstige Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

- » 200g getr. Aprikose(n)
- » 150ml Weißwein
- » 1 EL Mandeln
- » 1 EL Erdnüsse
- » 100g Frühstücksspeck
- » 1 EL Öl

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Aprikosen einschneiden. Im Wein ca. 3 Stunden einweichen.

2. Aprikosen abtropfen. Hälfte mit Mandeln, Hälfte mit Nüssen füllen. Jede Aprikose mit einer halben Scheibe Speck umwickeln, feststecken. Rundherum im heißen Öl braten.

Nährwerte: 110kcal/E3g/F5g/KH9g pro Portion

angelegt am: 20.04.2004

Rezept-Nr: 1043

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke