

Gefüllte Datteln im Speckmantel

auf Wintersalat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Datteln:

- 12 BIO SONNE Datteln (getrocknet)
- 6 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
- 2-3 GOLDORA Lebkuchen
- FRISAN Rapsöl zum Braten

Salat:

- 1 ERNTESCHATZ Granatapfel
- 2 ERNTEKRONE Chicorée
- 2 ERNTEKRONE Mini-Romana-Salatherzen
- 60 g ARDILLA Nussvariation

Dressing:

- 4 EL Belluccino Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 EL BIO SONNE Ahornsirup
- 1 EL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Lebkuchen in grobe Stücke zupfen und danach im Mixer zerkleinern.
2. Die Datteln leicht öffnen und mit der Lebkuchenmasse befüllen – danach zusammendrücken und je mit einer halben Scheibe vom Bacon umwickeln.
3. Außerdem alle Zutaten für das Dressing gründlich vermischen und die Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten.
4. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausbrechen.
5. Kurz vor dem Servieren die beiden Salatsorten je vom Strunk befreien und

in Streifen schneiden – das Dressing darübergeben und gut vermischen.

6. Die vorbereiteten Datteln mit etwas Öl ringsherum knusprig anbraten.

7. Danach den Salat mit Datteln, Granatapfelkernen und Nüssen anrichten.

