AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

SPECKPFLAUMEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein im Nu gemachtes Apérohäppchen. Nahrhaft und beliebt!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12 Tr	Bratspeck	12	Softpflaumen
		20	Zahnstocher

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250° C Ober- und Unterhitze aufheizen.
2. Pflaumen mit je einer Tranche Bratspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
3. Backpapier auf ein Backblech legen, die Pflaumen darauf legen und ca. 10 Min. knusprig backen.

WEINTIPP: Generell ein trockener Weisswein, z. B. ein Pinot blanc oder ein Riesling Kabinett mit Restsüsse.