



ROUGETTE Ofenkäse mit Datteln im Speckmantel und Oliven

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)**
- 10 Scheiben Speck
- 20 Datteln
- 20 Oliven
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Die Speckscheiben halbieren und je eine Hälfte um eine Dattel wickeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Datteln im Speck rundum knusprig anbraten.
2. Den Ofen vorheizen (Umluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C). ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
3. ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit den Datteln im Speckmantel sowie Oliven servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion ca. 1861 kJ, 445 kcal, E 18, F 33, KH 18