

Gefüllte Maronen-Datteln

Zutaten

- 16 grosse Datteln
- 250g Ricotta
- Pfeffer aus der Mühle
- 16 kleine - mittelgrosse, gebratene Marroni (al dente)
- 16 Streifen Coppa, Rohschinken oder ähnliches

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Datteln halbseitig einschneiden, aufklappen und den Stein entfernen. Nun geben Sie einen gehäuften Kaffeelöffel Ricotta in die offenen Datteln und würzen es mit etwas Pfeffer aus der Mühle.

Halbieren oder vierteln (je nach Grösse der Nussfrucht) Sie die al dente gebratenen Maronen und drücken diese sanft in die Ricottafüllung, danach Datteln einklappen.

Die gefüllten Datteln nun mit dem Coppa / Rohschinken umwickeln, mit einem Zahnstocher sichern und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Ab in den Backofen für ca. 15 - 20 Minuten bei 180 Grad.

Als Überraschungs-Apéro werden Sie Punkten. Auch als Zutat zu einem feinen Tessiner Steinpilz-Risotto sind Ihnen Komplimente sicher!

Tipp

Möchten oder können Sie die Marroni nicht selber braten? Unternehmen Sie einen Spaziergang zum nächsten Marronistand und kaufen dort eine Tüte gebratene Maronen.

Lieben Sie den Geschmackskontrast «würzig-süss»? Dann bereiten Sie - wie im Herbstsalat - die Maronen würzig-scharf zu.

En Guata.....