

Gefüllte Marillen im Speckmantel

Zutaten

600 Gramm Marillen (ca. 10 Stück)

140 Gramm Schaffrischkäse

1 Streifen Frühstücksspeck pro Marille

Schale 1 Limette

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten



Schaffrischkäse, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Marillen seitlich aufschneiden und vorsichtig entsteinen, sodass sie im Ganzen bleiben.

Jede Marille mit 1 EL des Frischkäses füllen und mit einem Speckstreifen umwickeln.

In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. (Die Marillen können alternativ auch auf einer Grilltasse auf dem Grill zubereitet werden).

Von allen Seiten anbraten, bis der Speck knusprig und goldbraun ist.

Die gefüllten Marillen im Speckmantel passen gut zu sommerlichen Salaten oder als Vorspeise bei Grillfesten.