



Chorizo in Rotwein

Zutaten

2 – 4 Chorizowürste (gibt es normal oder scharf, je nach Geschmack), 1 EL Honig, 250 ml trockener Rotwein.

Chorizowürste in ca. 3 cm lange Stück schneiden und in eine passenden Ofenfeste Form geben.

Den Honig und den Rotwein zugeben. Der Wurststücke sollten bedeckt sein. Die Form bei 200 ° C ca. 30 Minuten im Backofen garen.

Getrocknete Früchte im Speckmantel

Dieses kleine Tapasgericht ist sehr einfach in der Herstellung aber immer wieder super lecker.

Zutaten: Je nach Geschmack getrocknete Feigen, Datteln oder Aprikosen, Bacon. Ein kleines Päckchen Bacon reicht für ca. 16 Stück.

Den Bacon halbieren, falls nötig die Kerne aus den Früchten herausschneiden. Nun jeweils eine Frucht mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln, fertig. Ein Backblech mit Backpapier auslegen (erspart einem das Reinigen des Bleches) die Baconröllchen darauf legen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Der Bacon sollte leicht knusprig sein aber nicht zu dunkel.