

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Datteln mit Rauchmandeln und Jamon Serrano

**Zutaten:** Datteln ohne Stein, geräucherte, gesalzene Mandeln bester Qualität, Jamon Serrano (oder Schinken vom Pata Negra Schwein. Der ist allerdings richtig teuer)

**Zubereitung:** In der Dattelmittle je eine Räuchermandel geben und mit einer längs halbierten Schinkenscheibe umwickeln. Anschließend mit einem Zahnstocher fixieren. Die Datteln können roh oder gebraten verzehrt werden.