

## **Oliven im Speck-Käse-Mantel**

**Zutaten** für ca. 16 Stück

16 große grüne Oliven

16 geschälte Mandeln

8 dünne Scheiben milder Schinkenspeck

5 dünne Scheiben Edamerkäse

$\frac{1}{2}$  TL getr. Thymian

Salatblätter zum Dekorieren

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 260° vorheizen. Die Oliven abbrausen und abtropfen lassen. Mit einem Kirschkern entsteinen. Jede Olive mit 1 geschälten Mandel füllen.

Die Speckscheiben längs halbieren und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.

Die Käsescheiben entrinden, längs in 16 breite Streifen schneiden und auf den Speck legen. Mit etwas getrocknetem Thymian bestreuen. Die Oliven in die Speck-Käse-Streifen wickeln.

Den Rost mit Alufolie überziehen und die eingehüllten Oliven mit der Nahtseite nach unten darauf legen. In ca. 6 Min. knusprig braten. Herausnehmen und auf einem Salatbett anrichten.