

# Gerhardts Rezept des Monats

## Speck-Pflaumen

### Zubereitung

1. Die Pflaumen mit dem Schinkenspeck umwickeln.
2. Knoblauch in Scheiben schneiden. Rapsöl erhitzen und den Knoblauch braten bis er hellbraun ist.
3. Danach den Knoblauch aus dem heißen Fett nehmen und die Speck-Pflaumen kräftig von allen Seiten anbraten.
4. Auf Zahnstocher gespießt lauwarm servieren.

### Zutaten für 4 Personen

12 getrocknete Pflaumen, entsteint  
12 Scheiben hauchdünn geschnittener Schinkenspeck, durchwachsen  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Rapsöl

## Gerhardts Weinempfehlung

Klassisches spanisches Tapa-Rezept, das überall gut schmeckt.  
Der süße Geschmack der Pflaumen, ummantelt von herzhaftem Schinkenspeck, passt gut zu einem kräftigen Rotwein der Rebsorte Regent.

