

## APÉRO-APRIKOSEN



Milchprodukte.  
Täglich 3 Portionen  
für starke Knochen.



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

12 reife Aprikosen

12 Mozzarelline, abgetropft

grob gemahlener Pfeffer

12 Tranchen Frühstücksspeck



### ZUBEREITUNG

**1** Aprikosen nur leicht öffnen, um den Stein zu entfernen. Mozzarelline mit Pfeffer würzen, Aprikosen damit füllen. Je 1 Specktranche darumwickeln.

**2** Aprikosen auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Oder Aprikosen in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten braten. Warm servieren.

Je 3 gefüllte Aprikosen an Holzspiesse stecken, Spiesse im Ofen oder in der Bratpfanne braten.