

Vorspeise: Datteln auf Paprikabett

Pro Person eine Spitzparika halbieren und entkernen. Wie Hasenohren auf dem Teller und 4 gefüllten Datteln drapieren.
Evtl. einen Klecks Hummus auf den Teller geben.

Gefüllte Datteln

225 g **Ziegenfrischkäse** (45 % Fett i. Tr.)

1 ½ TL Zitronensaft

1 ½ TL Honig

Salz

Pfeffer

$\frac{3}{8}$ TL gemahlener **Koriander**

$\frac{3}{8}$ TL gemahlener **Kreuzkümmel**

12 große getrocknete Datteln (ohne Stein)

12 halbe Walnusskerne

$\frac{3}{4}$ Bund Schnittlauch (10 g)

Zubereitungsschritte

1.

Frischkäse mit Zitronensaft und Honig glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel würzen.

2.

Datteln mit je 1 TL Frischkäse füllen, je 1 Walnusshälfte daraufgeben und Datteln auf einem Teller anrichten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Datteln mit den Schnittlauchringen bestreuen.

Gefüllte Datteln

- je 12 Datteln und Oliven
- 12 TL Hummus
- 2 TL Tahin
- 1 Prise(n) Paprikapulver
-

Zubereitungsschritte

1. Entkerne zunächst die Datteln. Mache den Schnitt dafür möglichst lang, damit sich die Datteln leichter füllen lassen.
2. Fülle die geöffneten Datteln mit einem kleinen Löffel mit dem Hummus. In unserem **Hummus-Rezept** erfährst du, wie dir der pflanzliche Aufstrich auch zu Hause gelingt.
3. Jetzt drückst du jeweils eine Olive auf den Hummus in der Dattel. Mit verschiedenen Oliven, wie etwa gefüllten Oliven mit Knoblauch oder Paprika, bringst du zusätzlich Variation in die gefüllten Datteln.
4. Gib etwas Tahini auf die Oliven und streue Paprikapulver zum Garnieren auf die fertig gefüllten Datteln.

Dazu Pommeau als begleitendes Getränk