

Zweierlei gefüllte Datteln

Für Käse- und Tapas-Fans.

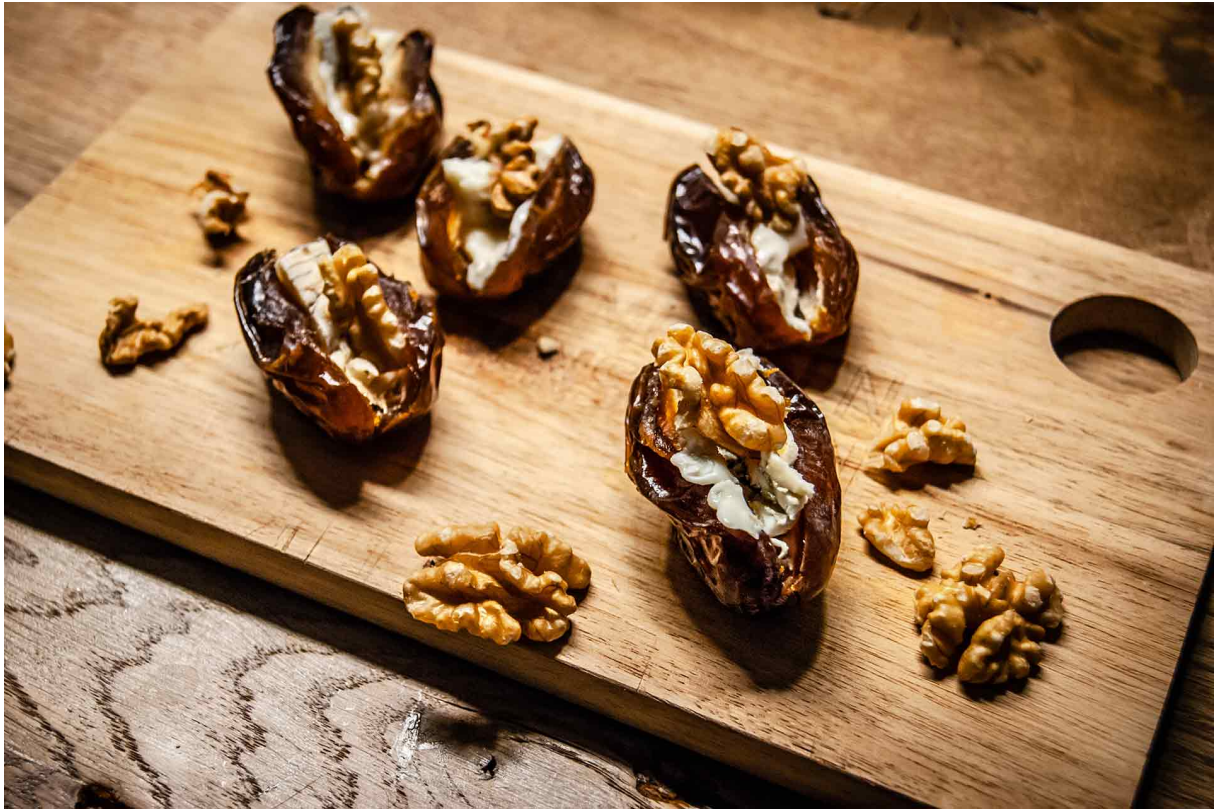
Datteln sind typische spanische Tapastradition. Datteln sind vielseitig und finden sich oft als Vorspeise oder als Nachtisch auf dem Teller wieder. Gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen - wie in diesem Rezept - sind sie eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen.

Zutaten

- 40 Datteln
- 100 g Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort oder Gorgonzola)
- ½ Bund Minze
- 100 g Frischkäse
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 20 Walnusskerne

Zubereitung

- Datteln längs einschneiden und vorsichtig entkernen.
- Blauschimmelkäse in etwa 0,7 cm breite Stifte schneiden und die Hälfte der Datteln damit füllen.
- Minze abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Frischkäse mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen, Minzeblätter unterrühren. Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Datteln mit der Käsecreme füllen.
- Nusskerne halbieren und auf die Füllung setzen. Leicht andrücken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/zweierlei-gefuellte-datteln/>