

Gefüllte Datteln

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

12 geschälte Mandeln
1 roter Chili
150 g Ziegen-Frischkäse (z. B. Chavroux)
0.25 TL Salz
3 Zweiglein Thymian
12 Datteln (ca. 250 g, Medjool, Fine Food)
3 Zweiglein Thymian
0.5 EL flüssiger Honig



Zubereitung:

Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen.

Chili entkernen, in Ringe schneiden, mit dem Frischkäse verrühren, salzen. Thymian fein schneiden, daruntermischen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 7 mm Ø) füllen.

Datteln längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhalten, entkernen.

Käsemasse in die Datteln spritzen, je eine Mandel in die Datteln drücken. Thymianblätter abzupfen, darauf verteilen, Honig darüber träufeln.

Tipps: