

GEFÜLLTE DATTELN mit Linsensalat

ZUTATEN

Für den Linsensalat

100 g Linsen
1 Knoblauchzehe
1 Lauchzwiebel
1 rote Zwiebel
Saft einer Limone, etwas Limonenabrieb
ca. 30 Stück Pistazien, geröstet und
gesalzen, ohne Schale
3-5 EL Kräuteressig
5 EL Olivenöl

Für die gefüllten Datteln

3-4 EL Bernsteinkäse, fein gerieben
150 g Frischkäse
1-2 TL Zimt, etwas Honig, eine Prise Salz
20 Stück Datteln
eine Handvoll b*Walnusskerne



... SO GEHT'S

Für den Linsensalat

1. Die Linsen in Salzwasser bissfest garen.
2. Den Knoblauch fein hacken, Lauchzwiebel in feine Ringe und die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden.
3. Mit allen übrigen Zutaten vermengen.

Für die gefüllten Datteln

1. Käse und Frischkäse miteinander verrühren und mit dem Honig und den Gewürzen abschmecken.
2. Die Käsemasse in die halbierten Datteln füllen und mit einer Walnuss garnieren.

Zum Linsensalat reichen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT