

Zubereitung

GEFÜLLTE APÉRO-DATTELN

ERGIBT 4 PORTIONEN

Zum Vorbereiten

Zubereitungszeit: 25 min



Zutaten

GEFÜLLTE APÉRO-DATTELN

8 Medjoul Datteln, längs eingeschnitten und Kern entfernt

100 gr Kräuterfrischkäse

1/4 Landjäger, in feinen Scheiben und Streifen geschnitten

Grober Pfeffer aus der Mühle

1. Die Datteln etwas öffnen und 1 TL Frischkäse hineingeben und glattstreichen.
2. Die gefüllten Datteln auf eine Platte geben und die Landjägerstreifen darüber geben.
3. Mit grobem Pfeffer darüber mühlen. Servieren!

Tipp: Ein richtig gelungener Start zu einem winterlichen Dinner. Die Datteln lassen sich perfekt einige Stunden im Voraus zubereiten. Eine halbe Stunde vor Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



WEIHNACHTSREZEPTE

Rezept von Belinda Kern