

Datteln mit Minze- und Roquefort-Creme



Kategorie

Partyrezepte
Fingerfood

Eigenschaften

einfach
schnell

Nährwerte

kcal: 82

Zubereitungszeit

35 min

Zutaten

Für 20 Personen

1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
50 g Walnusshälften
2 El Zucker
3-4 Stängel Minze
200 g fettreduzierter Frischkäse
Salz
200 g entsteinte Datteln
50 g Roquefortkäse

Zubereitung

1. Ingwer schälen und fein hacken. Walnüsse längs halbieren. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker und Ingwer zugeben und mit den Walnüssen verrühren. So lange in der Pfanne lassen, dass der Zucker gerade eben anschmilzt (sodass er flüssig ist). Walnüsse auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2. Minze abspülen, trockenschütteln. Evtl. einige Blätter als Deko beiseite legen. Minzeblätter fein hacken. 100 g Frischkäse mit gehackter Minze verrühren, mit 1 Prise Salz würzen. Die Hälfte der Datteln damit füllen. Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und mit dem restlichen Frischkäse verrühren. Die restlichen Datteln damit füllen. Jede Dattel mit 1 Walnuss belegen. Nach Belieben mit den übrigen Minzeblättchen dekorieren.