

Gefüllte Dattelherzen

Dieses feine Finger-Food lässt die Herzen Ihrer Gäste höher schlagen.

Zutaten

Für 12 Personen

150 g Ziegenfrischkäse
2 El griech. Sahnejoghurt
3 Tl Zitronensaft
70 g Walnüsse
12 Datteln



Zubereitung

1. 150 g Ziegenfrischkäse mit 2 El griech. Sahnejoghurt (10 %) und 3 Tl Zitronensaft glatt rühren.
2. 12 Datteln (à ca. 35 g) längs einschneiden und entsteinen.
3. Datteln vorsichtig aufbiegen, mit je 2 Tl Ziegenfrischkäse füllen und die Öffnung wieder leicht zusammendrücken.
4. Die mit Ziegenfrischkäse gefüllten Datteln jeweils mit einer Walnusshälfte garnieren. Walnuss dafür leicht eindrücken.