



CHEFKOCH.DE

Anzeige



## Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse und rotem Pfeffer

Ofen vorheizen, Ober/Unterhitze 220°C.  
Ziegengouda in 12 Stücke teilen.

Datteln an der Seite, wo bereits die Kerne entnommen wurden, leicht öffnen, Ziegengouda reinstecken. Mit Schinken umwickeln und mit Zahnstochern festpieksen.

Ca. 1 TL Olivenöl in eine kleine Auflaufform geben. Ein paar Rosmarinnadeln dazugeben, sowie die Pfefferkörner. Dann die gefüllten Datteln in die Form geben. Mit etwas Olivenöl bepinseln.

Ab in den Ofen - 10 Minuten bei oben angegebener Hitze, dann wird auch der Speck knusprig.

Beim Essen unbedingt die Pfefferkörner mit probieren. Diese Kombination auch süß, herzhaft und leichter Schärfe ist wirklich super.

Ich werde beim nächsten mal wohl 1-2 Pfefferkörner mit in die Datteln geben...

Achtung, passt auf mit dem Ziegenkäse! Habe an der Käsetheke zweierlei probiert. Der Ziegengouda ist wirklich mild und zu empfehlen, andere Sorten schmecken zu sehr nach "Ziege".

Ist auch schön als Häppchen zu gemütlichen Weinabenden mit diversen Käsesorten.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>12</b>	Dattel(n), entkernt
<b>12 Scheibe/n</b>	Schinken, (bzw. Speck)
<b>130 g</b>	Käse, (Ziegengouda)
<b>1 Zweig/e</b>	Rosmarin
<b>2 TL</b>	Olivenöl
	Beeren, (rote Pfefferbeeren)

**Verfasser:** siaba