

# Gefüllte Datteln

## auf Feldsalat mit Birnenscheiben



Foto: Konzeptstudio Feierabend

### SIE BRAUCHEN:

#### FÜR DIE DATTELN

- 25 g gemahlene Mandeln
- 1/2 EL gestiftelte Mandeln
- 65 g Ziegenfrischkäsemousse
- 1 EL Petersilie fein geschnitten
- 1/4 Zitrone
- Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Zimt
- 9 entsteinte Datteln

#### FÜR DEN SALAT

- 1 nicht zu weiche Birne, z.B. Williams
- 1/4 Zitrone und 1 Schalotte
- 40 g SCHWARZWALDHOF Schinkenwürfel
- 150 g küchenfertiger Feldsalat

#### FÜR DAS DRESSING

- 40 ml würzige Gemüsebrühe
- 1 1/2 EL Walnussessig oder Holunderblütenessig rosé
- 1/2 EL Dijon-Senf Honig
- 1 1/2 EL kalt gepresstes Rapsöl

#### ZUM BESTREUEN

- 1/2 TL rote zerstoßene Pfefferbeeren



Gemahlene und gestiftelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie süßlich duften. Kurz abkühlen lassen.

Mit Frischkäse, Petersilie, dem Saft einer viertel Zitrone und den Gewürzen vermischen. Die Frischkäse-Mischung auf den Datteln anrichten, diese wieder zusammenklappen und auf einem Teller zurückstellen.

Für den Salat die Birne vierteln, entkernen und jedes Viertel in drei Scheiben schneiden. Mit dem Saft einer viertel Zitrone beträufeln. Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem Speck ohne Öl bei milder Hitze in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Feldsalat auf drei Tellern verteilen.

Gemüsebrühe mit Essig und Senf verrühren und anschließend das Öl zugeben. Auf dem Salat die Birnenscheiben anrichten und darauf das Dressing verteilen. Die noch warmen Speck- und Zwiebelgröstel darüberstreuen, Datteln darauf anrichten und die Pfefferbeeren darüberstreuen.

Reichen Sie dazu frisch aufgebackene Dinkelbrötchen, am besten in Scheiben geschnitten.

