




# Gefüllte Datteln mit Zucchini-Mandelcreme

Mit Tahin und Mandelmus gefüllte Datteln, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Paprika und Kurkuma

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 150 g Zucchini  
etwa 1 Schalotte  
etwa 2 EL Speiseöl  
etwa 2 Msp. Kurkuma  
etwa 15 g veganer Käse  
etwa ½ Be. Dr. Oetker Creme VEGA  
etwa 1 EL Mandelmus, weiß, hell  
etwa 1 TL Sesampaste (Tahin)  
etwa ½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
etwa 2 Msp. Paprikapulver edelsüß  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Sesamsamen  
etwa 15 getrocknete Datteln, z. B. Medjool-Datteln

## 1 Vorbereiten:

Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini- und Schalottenwürfel etwa 8 Min. unter Wenden bei mittlerer Hitze garen, so dass sie weich sind. Kurz vor Ende Kurkuma dazugeben. Käse fein würfeln.

## 2 Zubereiten:

Zucchinimasse in einen Rührbecher geben und pürieren. Creme VEGA, Mandelmus, Sesampaste, Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer zugeben und pürieren. Sesamsamen unterrühren und Creme erkalten lassen. Creme abschmecken und in einen Einwegspritzenbeutel füllen.

## 3 Von den Datteln den Stein entfernen und halbieren, evtl. Boden begradigen. Datteln mit der Zucchini-Creme füllen und mit dem gewürfelten Käse bestreuen und servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Kombinieren Sie die Datteln mit anderen Vorspeisen zu einem gemischten Vorspeisenteller.
- Sie können die Füllung auch in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion, z. B. Thermomix® zubereiten.
- Verzieren Sie die Datteln z. B. mit Rote-Bete-Sprossen.

