

# Pinienkern-Datteln

Fingerfood zum Aperitif



## Pinienkern-Datteln

## Weltladen Balingen

### Zutaten :

40g Pinienkerne  
1EL Frischkäse  
2TL Zitronensaft  
**Salz**  
**16 Datteln**  
8 Scheiben Bacon  
glatte Petersilie

### So geht's :

1. Pinienkerne rösten, abkühlen lassen und mit Frischkäse und Zitronensaft grob pürieren, leicht salzen.
2. Datteln längs aufschneiden, die Kerne entfernen, die Datteln mit der Creme füllen. Wenn die Kerne schon entfernt sind um so besser.
3. 8 Scheiben Bacon halbieren, die Datteln umwickeln.
4. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 12-15 Min. bei 200°C knusprig backen.
5. Nach dem Abkühlen mit Zahnstocher aufspießen und mit geschnittener Petersilie bestreut servieren.