

Dattel-Creme in Spitzpaprika mit Minz-Quinoa

Für zwei Personen

Für die Paprika:

2 große Spitzpaprika	1 Knoblauchzehe	150 g Datteln
200 g Frischkäse	200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für das Quinoa:

200 g Quinoa	100 ml Gemüsefond	1 Zweig Minze
1 EL Olivenöl		

Für die Ziegenkäsepraline:

150 g weicher Ziegenkäse	50 g Pistazien	50 ml cremiger Honig
1 Zweig Rosmarin		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Datteln kleinhacken und einige Stücke beiseitelegen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Datteln mit Frischkäse, Schmand, Curry und Kreuzkümmel in der Moulinette pürieren. Die beiseitegelegten Stücke hinzugeben. Spitzpaprika halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und mit der Creme füllen. In eine ofenfeste Form mit $2 \frac{1}{2}$ EL Wasser geben und ca. 20 Minuten backen.

Für das Minz-Quinoa die Quinoa-Samen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Gemüsefond aufgießen und ca. 12 Minuten garen. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterrühren.

Für die Praline Ziegenkäse in grobe Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln abzupfen. Rosmarinnadeln mit Pistazien in einer Moulinette zerkleinern. Aus Käsewürfeln eine Kugel formen, diese flachdrücken und eine kleine Vertiefung hineinpressen. Etwas Honig hineingeben, mit dem Käse umschließen und erneut zu einer Kugel formen. Käsekugeln in gemahlene Pistazien wälzen und kalt stellen.

Die mit Dattelcreme gefüllte Spitzpaprika mit Minz-Quinoa und Ziegenkäsepraline auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Heim am 12. Mai 2016