

Rezept

Schinken-Datteln mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Schinken-Datteln mit Ziegenfrischkäse, am 09.06.2026

Zutaten

1 EL trockener Sherry	1 EL Orangensaft
150 g Datteln ohne Stein	150 g Rohschinkenscheiben
1 Stück Bio-Zitronenschale	150 g Ziegenfrischkäse
50 g Sahne	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Sherry mit Orangensaft mischen, mit den Datteln vermengen und 30 Min. ziehen lassen. Schinken in so große Stücke schneiden, dass man je 1 Dattel damit umhüllen kann. Datteln einwickeln. Zitronenschale fein hacken, mit Ziegenfrischkäse und Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Raclettegerät anheizen. Je 2 Datteln in die Pfännchen legen, mit Käsemasse bestreichen und etwa 8 Min. garen, bis sie gebräunt ist.