

Hiltl.
Vegetarisch.
Die
Welt
zu
Gast



WERDVERLAG.CH



HILTL
vegetarian since 1898

Dattel-Käse-Mousse

super auf knusprigen Crostini

4 Portionen

1 grüne Chili

1 Zwiebel

100 g Datteln, entsteint

2 EL Sultaninen

½ Bund Koriander

**1 walnussgroßes Stück
frische Ingwerwurzel**

2 EL Tomatenpüree

**3 EL Zitronensaft,
frisch gepresst**

2 EL Rohrzucker

**1 TL Kreuzkümmel,
gemahlen**

½ TL Meersalz

250 g Brie

**150 g Doppelrahm-
frischkäse**

Chili entkernen, Zwiebel schälen und beides mit den entsteinten Datteln, Sultaninen und dem Koriander fein hacken. Den Ingwer an der Raffel reiben.

Alles mit Tomatenpüree, Zitronensaft, Rohrzucker, Kreuzkümmel und Salz vermischen.

Die Rinde vom Brie wegschneiden, den Brie hacken, mit dem Frischkäse unter die Dattelmasse mischen.

TIPP Als Quenelles (Klöße) mit Salat servieren. Auch als Gemüsedip, Aufstrich für Crostini und als Bestandteil von Käsetellern geeignet.

Mi/Zw

