

Zucchini-Röllchen mit Dattelcreme

- Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden
- diese Scheiben in Öl anbraten, bis diese nachgiebig genug sind, um sie einzurollen
- auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen
- dann mit der Dattelcreme bestreichen und einrollen

Dattelcreme

- 9 Stück Datteln + kleinschneiden
- 1 Knoblauchzehe + kleinschneiden
- 200 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 1 TL Harissa oder scharfen Paprika, bzw. Chili nach Geschmack
- Salz + Pfeffer
- ½ TL Curry
- ½ TL Kreuzkümmel

Alles miteinander vermischen und pürieren