



## Salbei-Datteln

Der harzige Geschmack des Salbeis bildet einen reizvollen Kontrast zur Süße der Datteln. Die Walnüsse verleihen den Häppchen einen schönen Biss.

### **Zutaten für 20 Stück:**

20 große Datteln  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
2-3 EL nicht zu fein gehackte Walnussstückchen  
20 große Salbeiblätter  
kleine Holzspieße  
3-4 EL Olivenöl  
Salz und schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Datteln aufschlitzen und entkernen. Zwiebel würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Walnüsse hinzufügen, salzen, pfeffern und gut verrühren. Diese Mischung etwas abgekühlt in die Datteln füllen. Jede Dattel in ein Salbeiblatt wickeln und mit einem Holzspießchen feststecken. In Olivenöl knusprig ausbraten.

Diese Datteln sind frisch zubereitet besonders lecker. Sie können aber auch gut vorbereitet und abgekühlt serviert werden.