

Datteln vom Grill und Senf-Limetten-Dip



- ✿ 16 Scheiben Zucchini, dünn, längs geschnitten
- ✿ 16 Stück Datteln
- ✿ 16 kleine Stücke Käse
- ✿ 150 g Senf
- ✿ 80 g Limettensirup
- ✿ nach Geschmack Chilischote, frisch
- ✿ nach Geschmack und Dekowunsch Minz- und Basilikumblätter

Die Datteln halbieren und mit je einem Käsestückchen füllen. In eine Scheibe Zucchini einrollen und grillen. Für den Dip den Senf mit dem Limettensirup verrühren und nach Geschmack kleingehackte Chilischote und kleingehackte Minz- und Basilikumblätter zugeben.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**