



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Frischkäsekugeln

Rezept und Foto: food-foox.de

### Zutaten:

300 g Frischkäse light  
mögliche Toppings  
25 g Cranberrys getrocknet, gehackt  
25 g Sesam geröstet  
25 g Pistazien gehackt  
25 g Schnittlauch gehackt, frisch  
25 g Pekannuss kerne gehackt  
außerdem  
5 Salzstangen oder  
15 Rosmarin-Stängel



### Zubereitung

Zunächst muss dem Frischkäse ein wenig Flüssigkeit entzogen werden. Dazu diesen einfach in ein sauberes Baumwolltuch geben und auf einem Sieb ablegen. Das Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank parken, für mindestens 6 Stunden oder einfach über Nacht.

Anschließend einfach ca. 15g schwere Frischkäsekugeln formen und diese in den gehackten Toppings wälzen.

25 g Cranberrys, 25 g Sesam, 25 g Pistazien, 25 g Schnittlauch, 25 g Pekannuss Kerne

Jeweils ein Drittel einer Salzstange oder einen Rosmarin-Stängel hineinpiksen. 5 Salzstangen, 15 Rosmarin-Stängel  
Fertig ist das perfekte Fingerfood