



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Frischkäsekugeln

Rezept und Foto: food-foox.de

Zutaten:

300 g Frischkäse light
mögliche Tippings
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