

Bunte Käsebällchen



Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:

200 gr Feta

200 gr Frischkäse

150 gr Ziegenkäse

1 rote Paprika

1 8 Kräuter z.B. Iglo

3 Pumpernickel

Sesam

Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den Bällchen in den Zutaten wälzen