



cremige KÄSEBÄLLCHEN



 10 min.

 leicht

 6

Das brauchst Du:

100 g **SPEISETOPFEN**, 100 g **SAUERRAHM**, 20 g **EDELSCHAF ODER EDELZIEGE**, 1 TL Honig, Salz & Pfeffer, eine Handvoll Nüsse nach Wahl, Cranberries & Kräuter

So machst Du's:

Zuerst reibst Du den Käse (Edelschaf oder Edelziege) ganz fein auf - wie Parmesan. Dann Topfen, Sauerrahm, Honig und Käse miteinander vermischen. Gerne kannst Du hier auch Deinen Pürrierstab verwenden. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Masse im Kühlschrank für etwas 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du die Nüsse, Cranberries und Kräuter klein hacken und in eine Schüssel geben. Jetzt noch aus der Käsemasse kleine Kugeln formen und in der Nussmischung wälzen. Schon hast Du einen leckeren Snack für Deine Fingerfood - oder Käseplatte. Schmeckt auch super als Brotaufstrich oder Dip!

Genuss-Tipp:

Natürlich kannst Du hier auch einen anderen Käse nehmen, wenn Du Schaf oder Ziege nicht so gerne hast. Oder auch eine andere Panade aus z.B. Pfeffer, Paprikapulver, Pesto usw. Sei kreativ und probier' einfach mal ein paar Toppings aus, die Du gerne magst!

