

Frischkäsekugeln mit Blüten

Dauer: Schnell Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen



Zutaten

.....
2 BECHER naturbelassener Frischkäse
.....

150 G Hartkäse
.....

Salz
.....

Pfeffer
.....

.....
Blütenblätter und Kräuter nach Belieben: Rose, Salbei, Gänseblümchen,
Roter Wiesenkle, Löwenzahn, Thymian, Dost, Taubnessel, etc. ...
.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Den Hartkäse reiben.
2. Den Frischkäse dazugeben, vermischen und kalt stellen.
3. Blüten in Farben getrennt aus den Kelchen zupfen, und eventuell etwas schneiden.
4. Aus der Käsemasse mit zwei kleinen Löffel, kleine Kugeln formen, und in den Blütenblättern wälzen.