

Kräuter-Bällchen mit Haselnüssen und Ziegenfrischkäse

🕒 15 Minuten || Leicht



Bild: BVEO

Zubereitung

Die Kräuter waschen, gut abtrocknen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben.

Den Ziegenkäse in eine Schüssel füllen, Salz, Pfeffer, Olivenöl und den Zitronenabrieb hinzugeben und alles gut vermischen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Ein Bällchen aus Ziegenkäse formen. Eine Vertiefung formen und eine Haselnuss hineindrücken. Bällchen um die Haselnuss schließen und in der Hand rollen, bis es schön rund ist. Zum Abschluss das Bällchen in den Kräutern rollen, bis es von allen Seiten grün ist.

Im kältesten Fach des Kühlschranks aufbewahren, bis die Kräuterbällchen serviert werden. Guten Appetit!

Zutaten für 6 Pers.

- 1 Bund frische Kräuter (Minze, Dill, Basilikum, Koriander usw.)
- 200g Ziegenfrischkäse (sollte nicht zu weich sein)
- 2 EL Olivenöl
- Ganze Haselnüsse
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20, 10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de