Vegetarisch

Frischkäseböllchen

Vorspeise
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 12 Portionen

150 g Frischkäse
100 g Ziegen- oder Schaffrischkäse
50 g Butter
Kräuter nach Geschmack
Salz, Pfeffer
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Gehackte steirische Kürbiskerne

Zubereitung

Den Frischkäse mit Butter und Schaf- oder Ziegenfrischkäse, sowie etwas Kürbiskernöl gut vermengen. Masse würzen, Kräuter hacken, dazugeben und gut untermischen. Aus dieser Masse kleine Bällchen formen und in gehackten Kürbiskernen wälzen.

Tipp: Anstatt gehackter Kürbiskerne können auch gehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse), Saatenmischungen (Sonnblumenkerne, Leinsamen, Sesam) oder getrocknete Blüten verwendet werden.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch