Plats végétariens

Boulettes de fromage frais

Hors-d'œuvre
Type de recette

20 minutes
Préparation

Facile
Difficulté

Ingrédients pour 12 personnes

150 g de fromage frais
100 g de fromage de chèvre ou de brebis
50 g de beurre
Fines herbes à convenance
Sel et poivre
Huile de pépins de courge styrienne igp
Pépins de courge styriens concassés

Préparation

Bien mélanger le fromage frais, le beurre, le fromage de chèvre ou de brebis avec un peu d'huile de courge. Saler et poivrer. Hacher les fines herbes et les incorporer à la préparation au fromage. Former de petites boules et les rouler dans les pépins de courge concassés.

Astuce : il est possible de remplacer les pépins de courge par des noix ou des noisettes concassées, des graines en mélange (tournesol, lin, sésame) ou encore des fleurs comestibles séchées.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch