

Frischkäse Pralinen

mit Kren-Schinken

Was du dazu benötigst

300g Frischkäse
200g Käse, gerieben
1 EL Senf
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
Etwas Salz & Pfeffer

Zum Wälzen:

150g Kren-Schinken
½ Bund Schnittlauch
100g Backerbsen



Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und kleine Bällchen formen.

Für den Mantel den Kren-Schinken klein hacken, die Backerbsen zerstampfen, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und anschließend alles gut verrühren.

Die geformten Frischkäse-Bällchen nun in der Schinken-Backerbsen-Mischung rollen, bis alle Röllchen schön ummantelt ist.

Tipp

Es können diverse Zutaten, wie Kräuter, Nüsse, Cranberries etc. als Coating genutzt werden.

Portionen

6 Portionen

Dauer

20 Minuten Vorbereitung:
20 Minuten Kochzeit: 0
Minuten **Level**
Einfach

