Frischkäse Küken

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Frühling

Zutaten

250 G	Magertopfen
CA. 50 G	weiße gemahlene Mandeln
	Salz, Pfeffer
CA. 100 G	fein geriebenen Käse
1 EL	Kurkuma
1 EL	Curry
1	Karotte
EINIGE	Pfefferkörner und Cracker

Zubereitung

1. Topfen mit den Mandeln, Salz und Pfeffer verkneten.
2. Kugeln formen.
3. Geriebenen Käse mit Curry und Kurkuma mischen.
4. Kugeln darin wälzen.
5. Auf Cracker setzen und mit Karottenstiften und Pfefferkörnern verzieren.

SEMINAR BÄUERINNEN