

Bunte Frischkäsebällchen *Luftig-leichte Kügelchen*

La Mise en Place:

2 Bund Schnittlauch, 2 EL eingelegte rote Pfefferkörner, 50 g Mohn, 75 g gemahlene Haselnüsse, 600 g Frischkäse, 0,5 dl Milch, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in einen Teller geben. Rote Pfefferkörner grob zerstoßen, mit dem Mohn mischen, ebenfalls auf einen Teller geben. Im dritten Teller Haselnüsse bereit stellen.

Frischkäse mit Milch glatt rühren und mit Pfeffer würzen.

Frischkäse mit dem Kugelausstecher zu Bällchen formen. Ein Drittel in den Schnittlauchröllchen, ein weiteres Drittel in den Haselnüssen und das letzte Drittel in der Mohn-Pfeffer-Mischung wälzen.

Die Vollendung:

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

