


FRISCHKÄSE-LACHSBÄLLCHEN

Zutaten:

500 g	Frischkäse
1 EL	Milch / Sahne
2 Bund	Schnittlauch
2 Kästchen	Gartenkresse
etwas	Petersilie
etwas	Dill
100 g	Räucherlachs
1/2	Zitrone
	frisch gemahlener Pfeffer
 0 g	Vollkornbrot-Taler (16 - 20 Stück)

Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Frischkäse glattrühren. Bei Bedarf 1 EL Milch zufügen.
2. Die Kräuter kalt abspülen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Kräuter fein schneiden, ca. 2 EL davon zur Seite stellen. Die restlichen Kräuter zum Frischkäse geben.
3. Räucherlachs in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Frischkäse, den Kräutern, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft verrühren.
4. 16-20 walnussgroße Bällchen formen und ca. eine halbe Stunde durchkühlen (eventuell kurz ins TK-Fach stellen).
5. Die Vollkorntaler mit etwas der restlichen Frischkäse-Masse (oder Butter) bestreichen, die Bällchen in die Mitte setzen. Die Ränder mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Tipp:

Anstelle von Vollkornbrot-Talern können kleine halbierte Party-Brötchen oder Toastbrot-Ecken genommen werden.

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

