


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

