

Tipps & Rezepte



Ziegenkäsebällchen mit **getrockneten Cranberries**



© Fedexco

Zutaten

200 g
2 Bund
16 El
800 g
2 Stück
4

getrocknete Cranberries
Kräuter
Sesam
Ziegenfrischkäse
Ingwer, frischer
kl. Kopf Salat

Salz, und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die gehackten Cranberries mit dem Sesam mischen.

Der geriebene Ingwer, die Kräuter mit dem Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mittelgroße Stücke abtrennen und in der Cranberries-Sesammasse wälzen, Bällchen daraus formen.

Die Bällchen im Kühlschrank bewahren.

Perfekt zum Aperitif

Ergibt 4 Portionen

Guten Appetit !

Weitere Produkte und Rezepte
finden Sie unter

www.cranberrycompany.de

... wo Cranberry und Gourmet
sich treffen !