

Rezept

# Herzhafte Snackkugeln

Ein Rezept von Herzhafte Snackkugeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> Basilikumblätter	<b>50 g</b> Soft-Tomaten
<b>25 g</b> Hafer-Schmelzflocken	<b>25 g</b> gemahlene Mandeln
<b>25 g</b> zimmerwarmes Kokosöl (alternativ Ghee)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken tupfen und mit den Softtomaten, Schmelzflocken, Mandeln und Kokosöl in den Blitzhacker geben. Die Zutaten zu einer glatten Masse pürieren.
- 
2. Aus der Masse mit den Händen 15 walnussgroße Bällchen formen. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sie sich ca. eine Woche.