

Rezept

# Ziegenkäse-Kugeln

Ein Rezept von Ziegenkäse-Kugeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse
Salz	<b>1 Prise</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
je 50 g Bärlauch und Rucola	<b>100 g</b> Kirschtomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Paprikapulver würzen. Paprika putzen, vierteln, entkernen, waschen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und mit Paprika unter die Käse-Masse rühren. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.
2. Bärlauch und Rucola waschen, trockentupfen und putzen. Beides fein hacken und auf einem großen flachen Teller mischen. Frischkäse zu 12 Kugeln formen, in der Mischung wenden, dabei Kräuter leicht andrücken. Die Kugeln kalt stellen. Vor dem Servieren die Tomaten waschen und mit den Käsekugeln anrichten.