

Rezept

Ziegenkäse-Schiffchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Schiffchen, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Haselnusskerne	1 ½ TL schwarze Pfefferkörner
400 g Ziegenfrischkäsetaler	3 Salatherzen
100 g Honigsenf	100 g Himbeeren
2 Beete Kresse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Haselnüsse grob hacken, mit Pfeffer in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen. Den Ziegenfrischkäse in 24 Portionen teilen, jeweils mit den Händen zu mandelgroßen Klößchen formen und rundum in der Nuss-Pfeffer-Mischung wenden.
2. Von den Salatherzen 24 kleine Blätter abpflücken (Rest anderweitig verwenden). Blätter waschen und trocken schleudern. Blattrippen an der Unterseite flach schneiden, damit die Blätter glatt liegen. ½ - 1 TL Senf auf jedes Blatt geben, darauf den Ziegenkäse und je 1 Himbeere setzen. Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.