

Frischkäsekugeln

Die Frischkäsekugeln lassen sich vielfältig garnieren und sind ein tolles Fingerfood. Das dekorative Rezept eignet sich auch für ein kaltes Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Hartkäse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Kresse

Zubereitung

1. Den geriebenen Hartkäse und Frischkäse verrühren, salzen und pfeffern, in einen Behälter geben, verschließen und im Kühlschrank etwa 60 Minuten kalt stellen.
2. Aus der Käsemischung kleine Kugeln formen, die **Frischkäsekugeln** anrichten und mit Kresse bestreuen.

Tipp

Die Frischkäsekugeln kann man auch in Paprikapulver, Curry, Schnittlauch, gehackten Walnüsse, Kürbiskerne oder Pistazien wälzen.