

Bunte Frischkäse- Bällchen



ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK:

400 g Frischkäse
30 g Pistazien
30 g Mandeln
20 g getrocknete Cranberries
20 g getrocknete Aprikosen
1 EL Honig
Salz
Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mandeln, Pistazien, Cranberries und Aprikosen getrennt voneinander in kleine Stücke hacken.
2. Im Anschluss den Honig, Salz und weißem Pfeffer unter den Frischkäse rühren.
3. Danach mit einem Drittel der zerkleinerten Nüsse und Trockenfrüchte ver-

mischen – für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen und anschließend zügig zu Kugeln formen.
4. Nun die übrigen Nüsse und Trockenfrüchte vermischen, in einer flachen Schale ausbreiten und die Frischkäsebällchen darin wälzen und erneut kalt stellen, bis sie serviert werden.