

PREISELBEER-SPECK-NUSS-KUGELN

mit Ziegentopfen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden 10 Minuten
inklusive Kühlzeit

20 g Nüsse
10 g Kürbiskerne
Meersalz
20 g Ziegentopfen
oder Kuhmilchtopfen
10 g braune Butter
20 g Speck-Heu
3 g Leinsamen
5 g getrocknete Preiselbeeren
frische Kräuter nach Geschmack
getrocknete Blüten

ZUBEREITUNG

Ziegenkäse-Kugeln:

1. Die Nüsse und Kürbiskerne im Backrohr oder in einer Teflonpfanne rösten und mit Meersalz würzen.
2. Ziegentopfen mit der lauwarmen braunen Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine rühren.
3. Speck-Heu in kleine Würfel (Brunoise) schneiden und unter die Topfenmasse mischen. Nüsse, Kürbiskerne, Leinsamen, Preiselbeeren und gehackte Kräuter unterheben; zu Kugeln drehen.

4. Die Kugeln für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verzehr in den getrockneten Blüten wälzen.

Braune Butter:

Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze bräunen und durch ein Küchentuch oder Passiertuch seihen.

SERVUS-EMPFEHLUNG:

Handbedrucktes Geschirrtuch

SERVUSMARKTPLATZ.COM

 *Unsere Weinempfehlung:* Wie wäre es mit einem Gläschen aromatischem Klassik-Sekt?