

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Rezept des Monats April 2014

Giersch-Knoblauchsrauke-Frischkäse-Pralinen

Zutaten:

15 g Gierschblätter
15 g Knoblauchsraukeblätter
400 g Bio-Frischkäse
20 g Knoblauchsrauke-Öl
1 Teelöffel Frühlings-Wildkräuter-Salz
etwas Bunten Pfeffer aus der Mühle
ca. 30 g geröstete Sesamsamen
ca. 5 g Blüten- und Kräuter-Mischung
etwas klein geschnittenen Giersch

Zubereitung

Giersch- und Knoblauchsraukeblätter waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und sehr klein schneiden.

Frischkäse und Knoblauchsrauke-Öl dazugeben und gut vermischen.

Mit Frühlings-Wildkräuter-Salz und buntem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anschließend mit feuchten Händen kleine Kugeln formen.

Unterschiedliche Frischkäse-Pralinen herstellen, indem Sie jeweils ein Drittel der Kugeln in den gerösteten Sesamsamen, in der bunten, aromatischen Blüten-und Kräuter-Mischung sowie im klein geschnittenen Giersch rollen.

Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Ein schöner, bunter, kulinarischer Frühlingsgruß.

Die Giersch-Knoblauchsrauke-Frischkäse-Pralinen schmecken besonders lecker zu einem Salat und Wildkräuter-Brötchen.

Guten Appetit!