ÖLMÜHLE SOLLING

Würzige Frischkäsebällchen

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2 Scheiben	Pumpernickel
150 g	Ziegenfrischkäse (oder Schafskäse
3 EL	gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)
1	Knoblauchzehe
1 EL	fein gehackter Schnittlauch oder Petersilie
2 EL	Koriander-Fenchel-Dill Würzöl
	Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

Das Pumpernickel in der trockenen Pfanne oder im Toaster kurz anrösten. Danach abkühlen lassen und fein zerkrümeln. Mit dem Ziegenfrischkäse oder Schafskäse verrühren. Die gehackten Nüsse, die durchgepresste Knoblauchzehe und die gehackten Kräuter dazugeben und alles gut vermengen. Das Koriander-Fenchel-Dill Würzöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.