

Topfenbällchen mit Gewürzmantel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....
500 G Topfen
.....

1 Mullwindel
.....

Salz
.....

.....
Kräuter, Blüten oder Gewürz nach Wahl (getrocknete Ringelblume,
Schnittlauch od. Dill geschnitten, Kürbiskerne gehackt, etc.)
.....

Zubereitung

1. Topfen in eine Mullwindel geben, zubinden, aufhängen und für mindestens sechs Stunden abtropfen lassen.
2. Anschließend den abgetropften Topfen in eine Schüssel geben.
3. Mit etwas Salz würzen und zu Bällchen in gewünschter Größe formen (15 bis 20 g je Bällchen).
4. Die Bällchen in den gehackten Kürbiskernen oder in Schnittlauch oder den Blüten wälzen und nach Belieben als Snack, Vorspeise etc. servieren.