



Vollkornbrot-Frischkäse-Kugeln

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter fein hacken. Jeweils eine Handvoll zur Seite legen. Frischkäse, Käse, Brot und Kräuter verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
2. Die Käsemasse zu Kugeln formen. Diese in den restlichen Brotwürfeln wälzen und zum Servieren mit den übrigen Kräutern garnieren.



Zutaten

- | | |
|-------|--|
| 1 | Packung Mestemacher
SOFT VOLLKORN |
| 250 g | Frischkäse |
| 100 g | geriebener Edamer |
| 1 | Bund Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie) |
| | Salz, Pfeffer, Paprika
nach Geschmack |

