



# SCHAFSKÄSEKUGELN AUF BLATTSALAT MIT HONIGMARINADE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KUGELN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**400 g** Schafskäse, zerdrückt

**50 g** Mandeln, fein gehackt

**50 g** Kürbiskerne, fein gehackt

**50 g** Schwarze Oliven, fein gehackt

### FÜR DIE MARINADE

**40 ml** Olivenöl

**2 EL** Weißweinessig

**1 EL** Honig

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GARNITUR

**100 g** Weintrauben

Kirschtomaten, fein geschnitten

Friséesalat

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kugeln: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schafskäse dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen). Aus der Masse 12 Kugeln formen.
2. Jeweils 4 Kugeln in Mandeln, Kürbiskernen und Oliven wenden und gut festdrücken.
3. Für die Marinade: Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Jeweils 3 verschiedene Kugeln auf einem Teller anrichten. Mit Weintrauben, Kirschtomaten und Friséesalat garnieren und mit der Marinade beträufeln.