



WURST-KÄSEBÄLLCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

113 g QimiQ Sahne-Basis

680 g Weizenmehl

21 g Backpulver

Salz

113 g Butter, gekühlt

4 Rosmarin, frisch, gehackt

6 Petersilie, frisch, gehackt

454 g Schweinswurst

454 g Cheddar, zerkleinert

113 g Parmesan, zerkleinert

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Butter mit einem Mixer oder einer Gabel mischen, bis kleine Krümel entstehen.
3. QimiQ Saucenbasis und restliche Zutaten hinzufügen und gut mischen.
4. Aus der Masse Kugeln formen (ca. 24) und für 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen.