



FRISCHKÄSE-KRESSE-BÄLLCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE BÄLLCHEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Frischkäse

6 g Kresse

Salz und Pfeffer

150 g Pumpernickel, zerbröselt

FÜR DIE SCHMORTOMATEN

150 g Kirschtomaten, halbiert

Salz

Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Bällchen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Kresse, Salz und Pfeffer dazumischen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
2. Tomaten salzen, mit etwas Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C (Ober- und Unterhitze) schmoren.
3. Aus der QimiQ Masse Bällchen formen, in Pumpernickelbrösel wälzen und mit den Tomaten anrichten.