Topfenbällchen mit Gewürzmantel



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 25 Stück

Verfasst von: Kartrin Greisberger

Zutaten

500 G	Topfen
1	Mullwindel
	Salz

Kräuter, Blüten oder Gewürz nach Wahl (getrocknete Ringelblue, 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.