



**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

2 BECHER naturbelassener Frischkäse

150 G Hartkäse

Salz

Pfeffer

Blütenblätter und Kräuter nach Belieben: Rose, Salbei, Gänseblümchen, Roter Wiesenkle, Löwenzahn, Thymian, Dost, Taubnessel, etc. ...

## Zubereitung

1. Den Hartkäse reiben.
2. Den Frischkäse dazugeben, vermischen und kalt stellen.
3. Blüten in Farben getrennt aus den Kelchen zupfen, und eventuell etwas schneiden.
4. Aus der Käsemasse mit zwei kleinen Löffel, kleine Kugeln formen, und in den Blütenblättern wälzen.