



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Spinat-Käse-Kugeln

Frisch und würzig durch zwei Sorten Käse, Spinat, frische Kräuter und Knoblauch.
Gehackte Walnüsse sorgen für den Biss und zusätzlichen Geschmack.

ca. 15 Kugeln
gut vorzubereiten

2 EL Walnüsse, gehackt
100 g weiche Butter
2 EL fertig zubereiteter Spinat
100 g Quark 20%
je 1/2 Bund Petersilie, Schnittlauch, Dill
50 g geriebener Emmentaler
50 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, durchgepresst

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Butter schaumig rühren, gehackten Spinat, Quark, fein gehackte Kräuter, Käse, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Knoblauch unterrühren. Daraus kleine Kugeln formen, in den gehackten Walnüssen wälzen und ca. eine Stunde kalt stellen. Mit Zahnstochern oder Spießen servieren.

Tipp: Die Spinat-Käse-Kugeln halten sich im Kühlschrank ca. 2-3 Tage und lassen sich gut einfrieren.



Foto: David Hill, Leinpfadverlag

Haben Sie Lust auf weitere Rezepte,
dann schauen Sie doch mal unter
<http://www.leinpfadverlag.com/>
Rechte Spalte (Unser Programm):
»Kochen und Wein« anklicken