Frischkäsebällchen in Kükenoptik

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Mandeln, ganz, blanchiert	100 g
Kurkuma	0.5 TL
Frischkäse, natur	200 g
Karotten	1 St.
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, Pürierstab

1. Küken
Mahle die Mandeln zusammen mit dem Kurkuma fein. Stich nun mit einem kleinen Eisportionierer oder mit einem Esslöffel Frischkäsebällchen ab und lege sie in die gelben Mandeln. Wälze den Frischkäse in den Mandeln, so dass eine Kugel entsteht. Schäle die Karotte und hoble ganz dünne Scheiben daraus, schneide den Schnabel, die Füße und bei Belieben auch den Kamm aus. Dekoriere die Küken mit Pfefferkörnern als Auge fertig. Stelle sie kalt.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	88 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g