Kräuter-Frischkäse-Pops mit Serrano-Schinken



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cranberries, getrocknet	50 g
Serranoschinken	40 g
Petersilie, frisch	10 g
Frischkäse, natur	200 g
Paniermehl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Salzstangen	24 St.

Zubereitung

1. Cranberries und Schinken sehr fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken und auf einen Teller geben.

2. In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Cranberries und Schinken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf. ca. 5–10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.

3. Bällchen auf den Teller geben und in Petersilie wenden. In jedes Bällchen eine Salzstange stecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	185 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g