



Rezepte > Vorspeise

# Pfeffer-Frischkäse-Spinnen

Zeit gesamt  
1h 10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Frischkäse, natur	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	5 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Walnusskerne	200 g
Salzstangen	16 St.
Öl	1 EL
Johannisbeeren, frisch	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, Schneebesen

1. In einer Schüssel Frischkäse glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzig abschmecken. Frischkäsemasse im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen Walnüsse fein hacken und auf einem tiefen Teller mit Pfeffer vermischen. Salzstangen halbieren. Johannisbeeren waschen und Beeren vorsichtig vom Zweig streifen.
3. Hände mit etwas Öl einreiben und aus der Frischkäsemasse ca. 8 Bällchen formen. Frischkäsebällchen in der Nuss-Pfeffer-Mischung wälzen und leicht andrücken. Jeweils 2 Johannisbeeren als Augen in die Pfeffer-Frischkäse-Spinnen drücken.
4. Frischkäsebällchen auf einer Platte servieren, jeweils 8 Salzstangen-Beinchen in die Frischkäsebällchen stecken, sodass sie an eine Spinne erinnern. Pfeffer-Frischkäse-Spinnen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	505 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	41 g