



SABRINA FAUDA-RÔLE

FOTOS: AKIKO IDA

Frischkäsekugeln für die Party

Bassermann

INHALT



FRISCHKÄSE + KÄSE

Weichkäse Nuss.....	6
Ziegenkäse Pekannuss.....	8
Ziegenkäse Honig.....	10
Ziegenkäse Pistazie.....	12
Ziegenkäse Feigenherz.....	14
Frischkäse Curry.....	16
Blauschimmel Cranberry.....	18
Roquefort Nuss.....	20
Camembert Nuss.....	22
Schafskäse Kirsche.....	24
Weichkäse Erdnuss.....	26
4-Käse.....	28



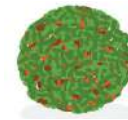
FRISCHKÄSE + GEMÜSE

Aubergine Parmesan.....	30
Avocado Sesam.....	32
Schafskäse Tomate Olive.....	34
Ziegenkäse Rote Bete.....	36
Ziegenkäse Tomatenherz.....	38
Gorgonzola Sellerie.....	40
Pesto Pinienkerne.....	42



FRISCHKÄSE + FLEISCH

Schinken Schmelzkäse.....	44
Cheddar Bacon.....	46
Bacon Erdnuss.....	48
Radieschen Schinken.....	50
Paprika Chorizo.....	52



FRISCHKÄSE + FISCH

Ziegenkäse Sardine Minze.....	54
Makrele Haselnuss.....	56
Forelle Johannisbeere.....	58
Thunfisch Schnittlauch.....	60
Thunfisch Pinienkerne.....	62
Ricotta Sardellen.....	64



FRISCHKÄSE EXOTISCH

Wasabi Sesam.....	66
Lachs Cracker.....	68
Feta Kokos.....	70



So wird's gemacht

SCHRITT FÜR SCHRITT

Diese leckeren Kugeln bestehen aus Frischkäse, der mit Kräutern, Gewürzen und anderen köstlichen Zutaten verfeinert, zu Bällchen geformt und anschließend in einer knackigen Mischung aus Trockenfrüchten, Nüssen oder Saaten gerollt wird. Da das Innere der Kugeln sich erst beim Anschneiden zeigt, sind sie feine, leckere Überraschungen für Ihre Gäste.

1. Alle Zutaten mit einer Gabel oder einem Schneebesen vermischen.

2. Zwei etwa 40 cm lange Streifen Frischhaltefolie auf einer Arbeitsplatte kreuzförmig übereinanderlegen. Die Käsemischung mit einem Löffel in die Mitte geben.

3. Die Folie um die Masse legen, mit einem Knoten schließen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



4

DIE BASIS

4. Zwei weitere etwa 40 cm lange Streifen Frischhaltefolie kreuzförmig übereinanderlegen. Die Hälfte der Nussmischung in die Mitte geben. Das Käsebällchen aus der Folie lösen und in die Mitte setzen. Gleichmäßig mit der restlichen Nussmischung bestreuen. Die Folie um die Masse legen, mit einem Knoten schließen und die Nüsse mit den Händen andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Die Kugel vorsichtig aus der Folie lösen und auf eine Platte setzen. Bei Bedarf nochmals mit den Händen in Form bringen. Sofort servieren.





Frischkäsekugeln **WEICHKÄSE NUSS**

Vorbereiten 10 Minuten

Kühlen 30 Minuten

180 g Weichkäse mit
Weißschimmel

400 g Doppelrahm-
frischkäse

100 g Parmesan, gerieben

1 TL getrockneter Thymian

Pfeffer

200 g Haselnusskerne

Den Weichkäse würfeln. Anschließend mit Frischkäse, Parmesan, Thymian und Pfeffer sorgfältig in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen.

Zwei etwa 40 cm lange Streifen Frischhaltefolie kreuzförmig übereinanderlegen. Die Käsemischung in die Mitte geben. Die Masse mit der Folie umwickeln und mit den Händen zur Kugel formen. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen die Haselnüsse in einer Pfanne oder im Backofen rösten, bis sie zu duften beginnen. Dann die Nüsse grob hacken. Zwei weitere Streifen Folie kreuzförmig übereinanderlegen und die Hälfte der Nüsse in die Mitte geben. Das Käseballchen aus der Folie lösen und in die Mitte setzen. Gleichmäßig mit den restlichen Nüssen bestreuen.

Die Partykugel erneut einwickeln und bis zum Servieren kalt stellen. Mit Thymian garnieren.



Sabrina Fauda-Rôle

Frischkäsekugeln für die Party

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 21,0 x 21,0 cm
ISBN: 978-3-8094-3944-8

Bassermann

Erscheinungstermin: Juli 2018

Rund, cremig und lecker!

Mit wenigen Handgriffen wird aus Frischkäse ein wahrer Gaumen- und Augenschmaus. Zunächst wird der Frischkäse mit feinen Zutaten aufgepeppt und dann kommt eine aromatische Hülle drum herum. Das macht die Bällchen nicht nur zum absoluten Hingucker, sondern bietet neue Geschmackserlebnisse. Schnell gemacht und superlecker - das Beste, was man auf den Tisch stellen kann.

 [Der Titel im Katalog](#)