

Herzhafte Snackkugeln

mit Brotresten

Rezept-Idee Nr. 47

Tipp:

Zu diesem Snack passt ein Glas Wein oder ein Dithmarscher Pils. Wer es gerne schärfer mag, gibt noch etwas Chili zu der Masse!



Zutaten für ca. 30 Stück:

300 g gemischte Brotreste (z.B. Mischbrot, Weißbrot, Vollkornbrot)

75 g Butter

400 g Frischkäse

200 g Schinken/Schinkenspeck, sehr fein gewürfelt

2 EL Senf, grobkörnig

Salz, Pfeffer

Semmelbrösel

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

Olivenöl

Rezept:

Das Brot fein bröseln und in Olivenöl goldbraun anrösten.

Frischkäse, Schinken, Butter, Senf und 1 EL fein gehackter Schnittlauch zu einer einheitlichen Masse verarbeiten.

Eventuell mit Semmelbrösel andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Daraus ca. 30 Kugeln formen.

Diese in den gerösteten Brotkrümeln wenden. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.