# Käseböllchen mit Salat

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Entradas e Petiscos | Médio | Fácil | Wirtschaftlich | Mit der Familie | 2 pessoas |

## Ingredientes

Schmecken: Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva

Schmecken: Gallo Portweinessig

- 125g Weichkäse
- 50g Ziegenkäse
- 25g Mozzarellakäse
- Kräuter nach Geschmack gehackt, zum Schmecken
- Salz, zum Schmecken
- Pfeffer, zum Schmecken
- **Für die Canache:**
- Sesamkörner, zum Schmecken
- Knusprig gehackte Zwiebel, zum Schmecken
- Gehackte Nüsse, zum Schmecken
- Gehackter Schnittlauch, zum Schmecken
- Gehackte Preiselbeeren, zum Schmecken
- **Salat**
- 0,5 Verpackung von Salatmischung
- 0,5 Granatapfel

## Vorbereitungsmethode

1. In einer Schüssel den Käse mischen, mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen.
2. Messerkugeln und durchlaufen dann die verschiedenen Abdeckungen.
3. Die Kugeln in einer Schüssel mit Salat, Granatapfelbeeren servieren und mit Salz, Pfeffer, Gallo Natives Olivenöl Reserve und Gallo Portweinessig abschmecken.

## Produtos utilizados

*Reserva*

Natives Olivenöl Extra

*Portweinessig*

Ausgewählte Essigsorten

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*