



Käsebällchen mit Salat



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

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