Grünkohl-Bällchen

MIT BAYERNLAND KERNIGER FRISCHKÄSE HIGH PROTEIN

2 PERSONEN

CA. 35 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

2 x Bayernland Kerniger Frischkäse High Protein
100 g Grünkohl
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
2 Stängel frische Petersilie
50 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl
1 Birne
½ Granatapfel
50 g Weintrauben
6–9 Scheiben Pumpernickel

ZUBEREITUNG

1. Grünkohl in einem Topf mit Salzwasser kurz ankochen.
2. Kernigen Frischkäse in eine Schüssel geben, feingeschnittene Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Frischkäse gut verrühren. Anschließend Mundgerechte Bällchen formen.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.
5. Grünkohl abtropfen lassen und auf einem schönen Teller verteilen.
6. Körner Bällchen auf dem Grünkohl anrichten.
7. Birne in feine Streifen schneiden und fächerförmig unter die Bällchen legen.
8. Granatapfelkerne und Trauben anrichten.
9. Freunde zum snacken einladen und gemeinsam einen schönen Abend verbringen. Guten Appetit

DAS REZEPT ENTSTAND IN ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE