



Zutaten:

2	Thymianzweige
100 g	Waldhonig
100 g	Magerquark
200 g	Ziegenfrischkäse
	Salz Pfeffer, frisch gemahlen
20 g	Walnusskerne

Zubereitungszeit: ca. 20 Min
für 2-4 Personen – geht schnell

Ziegenkäsebällchen mit Thymianhonig

Zubereitung:

Für den Thymianhonig die Thymianblättchen abzupfen, fein hacken und unter den Honig ziehen. Der Honig sollte mindestens 2 Stunden durchziehen, darf aber gerne auch mehrere Tage so aufbewahrt werden.

Für die Bällchen den Quark auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, mit dem Ziegenfrischkäse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnüsse sehr fein reiben oder hacken.

Kleine Kugeln à 15 g formen und in den geriebenen Nüssen wälzen. Vor dem Servieren mit dem Thymianhonig beträufeln oder die Hälfte darin eintauchen.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

