Frischkäse-Snacks mit getrockneten Tomaten und Nüssen

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 5min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	1 EL
Tomaten, getrocknet	40 g
Thymian, frisch	10 g
Frischkäse, natur	200 g
Paniermehl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Salzstangen	24 St.

Zubereitung

1. Mandeln und getrocknete Tomaten sehr fein hacken oder pürieren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

2. In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Mandeln, Tomaten und Thymian vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Masse ggf. ca. 5–10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.

3. In jedes Snack-Bällchen jeweils eine Salzstange stecken und die Frischkäse-Snacks bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g