

Frischkäse-Eier

Für 9 Stück

1/2 Bio-Zitrone	20 g Parmesan	250 g Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer	4 EL Sesam
1 Bund Schnittlauch	3 EL Rote-Bete-Pulver	

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Den Parmesan fein reiben. Parmesan mit Frischkäse und Zitronenabrieb gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kühl stellen.

In der Zwischenzeit Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden.

Sesam, Schnittlauch und Rote Bete Pulver getrennt jeweils in kleine Schälchen geben.

Aus der Frischkäsemasse z. B. mit zwei Teelöffeln kleine Eier formen (etwa in Wachteleigröße). Jeweils 3 Käse-Eier vorsichtig im Schnittlauch wälzen, 3 im Sesam und die restlichen Frischkäse-Eier im Rote Bete-Pulver.

Die Käse-Eier dekorativ auf einem Teller anrichten. Dazu z. B. Baguette servieren.

Sören Anders am 06. April 2023