

KOLM

Die Bäckerei.

ÜBERRASCHUNGSKUGELN

Ihre Zutaten (ca. 15 Kugeln):

ca. 20 dag altes Brot (Schwarzbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Toast - was Ihnen übrig geblieben ist), etwas Butter zum Rösten, 10 dag Schinken, 20 dag Frischkäse (Gervais o.Ä.), 1-2 EL grobkörniger Senf

Los geht's:

Schneiden Sie das Brot in sehr kleine Würfel und rösten Sie diese dann in der Butter an (besonders lecker wird es, wenn Sie dazu noch einige fein gehackte Kräuter nach Geschmack geben, oder etwas Knoblauch).

Nun schneiden Sie den Schinken klein und vermengen diesen mit dem Frischkäse und Senf. Zuletzt formen Sie aus der Schinken/Frischkäse-Masse kleine „Eier“ (oder Kugeln) und wälzen diese zum Abschluss in der „Brotpanier“. Fertig zum Genuss sind die Überraschungs-Kugeln!

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

