



## Frischkäsekugeln mit Blüten und Pistazien

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN  
ERGIBT CA. 25 STÜCK

**250 g Peynir\*** (Weichkäse in Salzlake)  
**150 g Tartare-Frischkäse Fleur de sel**  
**2 EL rosa Pfefferkörner**  
**1 Handvoll essbare Blüten,**  
**z. B. Kapuzienerkresse, Veilchen,**  
**Löwenzahnblütenblätter aus**  
**dem Delikatessgeschäft**  
**25 g grüne gehackte Pistazien**  
**50 g Rucola**  
**50 g Jungspinat**  
**½ Bund Schnittlauch**  
**8 EL Olivenöl**  
**Salz und Pfeffer aus der Mühle**

Peynir abgiessen und abtropfen lassen. In einer Schüssel zerdrücken. Tartarekäse dazugeben und zu einer festen Creme verrühren. Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen. Blüten hacken. Käsemasse zu baumnussgrossen Kugeln formen. Kugeln abwechselnd in Blüten, Pfeffer und Pistazien wenden. Kugeln kühl stellen. Rucola und Spinat grob hacken. Schnittlauch fein schneiden. Rucola, Spinat und Schnittlauch mit Öl mischen. Frischkäsekugeln auf grüner Salsa anrichten. Mit Salz und Pfeffer servieren. Dazu passt Brot.

**ZUBEREITUNG** ca. 40 Minuten

**Pro Person ca. 20 g Eiweiss, 46 g Fett,**

**2 g Kohlenhydrate, 2100 kJ/500 kcal**

---

### alles rund

**Portionenweise frittieren** Jeweils nur 4 bis 5 Kugeln aufs Mal frittieren, sonst fällt die Öltemperatur zusammen, und die Kugeln werden nicht knusprig.

**Öl wiederverwenden** Das Frittieröl auskühlen lassen. Durch ein sehr feines Sieb oder einen Kaffeefilter in eine saubere, trockene Flasche abgiessen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

---