

KÄSEKUGELN MIT SENSATIONAL GEHACKTEM MIT HONIG-SENFGLASUR

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet
Sensational Gehacktes

125 g junger Gouda-Käse oder ein
anderer leicht zu schneidender
Würfelkäse

1 Bund Schnittlauch

Öl für's Kochen

1 EL Wasser

1 EL grober Senf

2 TL Honig

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Probiere dieses leckere vegetarische Rezept mit unserem pflanzlichen Garden Gourmet Sensational Gehacktem mit Käse und einer Senf-Honig Glasur. Einfach lecker!

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

2. Kugeln formen aus Käse und Sensational Gehacktem

Den Käse in 20 Würfel von je ca. 1,5 cm schneiden. Das Sensational Gehackte ebenfalls in 20 Stücke teilen, in jedes Stück Hack einen Käsewürfel drücken und zu einer Kugel formen.

3. Kugeln braten

Den Schnittlauch fein hacken. Die Kugeln in etwas Öl braun braten und weitere 5 Minuten im Ofen ruhen lassen.

4. Glasur zubereiten

Wasser, Senf und Honig in die Pfanne geben. Mit einem Schneebesen gut umrühren, ggf. etwas Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen.

5. Kugeln durch die Glasur ziehen

Die Kugeln durch die Glasur ziehen, bis sie klebrig werden und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Als Snack, Teil eines gemeinsamen Essens oder einer Vorspeise servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**