



FRISCHKÄSEBÄLLCHEN MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN UND -BLÜTEN

Frühlingsrezept vom Lockstein 1| Biohotel Kurz, Berchtesgaden



Frischkäsebällchen mit knusprigem, selbstgebackenem Brot

Zutaten für 4 Personen:

- 10 Blätter Bärlauch (oder 1 Knoblauchzehe)
- 1 Bund Kerbel
- 3 Stengel Liebstöckel
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 g Frischkäse
- Kristallsalz
- schwarzer Pfeffer
- 10 g gemischte Frühlingsblüten je nach Verfügbarkeit: Bärlauchblüte, Leberblümchen, weiße, rote und gelbe Taubnessel, Gänseblümchen, Kleeblüte, Gundelrebe, kriechender Günsel und was sich sonst an essbaren Blüten finden.



Vorbereitung:

Die Kräuter waschen, verlesen und trockentupfen. Kerbel, Liebstöckel, Schnittlauch und Bärlauch fein schneiden. Die Hälfte davon mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blüten verlesen, mit den zurückbehaltenen geschnittenen Kräutern mischen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Frischkäse abstechen, in den Kräutern und Blüten wälzen und rund formen.

Die Frischkäsebällchen mit knusprigem, am besten selbstgebackenem Brot servieren.

TIPP: Selbstverständlich eignen sich nahezu alle essbaren Kräuter und Blüten, ob von der Wiese oder aus dem Garten, für diese Zubereitung. Im Frühling beginnen die Damen des Biohotel Kurz mit diesem Rezept, später im Sommer werden Basilikum, Rauke, Petersilie, Ringelblumenblüten oder Kapuzinerkresse verwendet.

„Ein toller Frischekick für unsere Geschmackssinne und unser Immunsystem: Unsere Frischkäsebällchen erhalten viele frische Kräuter und handgepflückte Blüten und schmecken himmlisch. Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen für zu Hause. Und wer sich verwöhnen lassen mag, kommt zu uns zum Brunch und lässt sich viele saisonale Leckereien servieren. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!“

Eure Christl und Gabi Kurz vom Lockstein 1 Biohotel Kurz