

Wasabifrischkäsekugel mit Toaststicks

Rezept von Meta Hildebrand



Wasabifrischkäsekugel mit Toaststicks

Für 2 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Genussfertig: in ca. 12 Stunden

Pro Person:

47 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiss, 24 g Fett; 452 kcal

Zutaten:

- 170 g Frischkäse
- 15 g Wasabipaste
- 20 g Wasabierdnüsse
- 4 Toastbrotsscheiben gross (150 g)
- Sesamöl
- Sesam weiss

Zubereitung:

1. Frischkäse mit Wasabi vermischen, ein Küchentuch in eine Schüssel legen, den Frischkäse darauf geben und die Enden des Tuches nach oben ziehen. Die Tuchenden eindrehen, bis unten eine feste Kugel entstanden ist, mit einer Schnur das Küchentuch fixieren. Die Kugel auf ein Litermass stellen, damit der Saft des Frischkäses herauslaufen kann. 12 Stunden abhängen lassen. Die Kugel vor dem Öffnen der Schnur festdrehen, damit überschüssige Feuchtigkeit herausgedrückt wird.
2. Wasabierdnüsse auf ein Schneidebrett geben und mit dem Messer ganz fein

hacken. Frischkäse vorsichtig aus dem Küchentuch wickeln und die Kugel in den Wasabierdnüssen wenden und etwas festdrücken.

3. Die Rinde des Toastbrottes wegschneiden und in 2 cm dicke Streifen schneiden, die Streifen mit Sesamöl beträufeln und mit Sesam bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im Ofen bei 180 °C Umluft für 7–10 Minuten goldig rösten.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.