

VEGANE KÄSEBÄLLCHEN MIT SENSATIONAL FASCHIERTES

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes

2 EL geriebener (veganer) Mozzarella-Käse

½ frischer Jalapeño (ohne Samen)

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Beeindrucke mit unseren mit veganen Käse gefüllten Fleischbällchen aus Sensational Faschiertem. Ein schneller und einfacher Valentinstags Snack!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Käsebällchen

Jalapeño und geriebenen Mozzarella fein hacken und vermengen. Daraus 4 bis 6 kleine Käsebällchen formen.

2. Käsebällchen formen

Das Faschierte zu Kugeln rollen, danach eine Wölbung formen, diese mit den Käsekugeln füllen und zudrücken. Die veggie Fleischbällchen in gleichgroße Kugeln rollen.

3. Käsebällchen braten

Etwa 5 Minuten lang in etwas Öl anbraten, bis die Kugeln braun sind.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**