

# 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**