



HOT BALLS

Zutaten für einen Bottich

250g Gerstenschrot

Gemüsebrühe und Öl

400ml Wasser

150g Ziegenschnittkäse/Bergkäse

Oregano, Petersilie, Chili, Salz und
Pfeffer

Zubereitung

Den Gerstenschrot mit 400 ml Wasser, 1 Messerspitze Salz und 1 Teelöffel Gemüsebrühe 10 Minuten kochen und über Nacht quellen lassen.

Je nach Geschmack 150g Ziegenbutterkäse oder 150g Bergkäse hobeln, mit Oregano, Petersilie und Chili würzen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gerste mit den Gewürzen und dem Käse vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Anschließend in der Pfanne mit etwas Öl knusprig braten.

Tipp: Sollte der Teig zu nass sein, kann etwas Dinkelgrieß dazu gegeben werden.

Hot Balls schmecken gut als Fingerfood mit Dip- und Grillsaucen oder als Hauptspeise mit Salatbeilage.