

## Breadpops

für ca. 18 Stück

60g hartes Brot zu grobem Paniermehl zerkleinern, in Schüssel geben

200g Frischkäse (Magerquark, Mascarpone, Philadelphia...) zugeben

wenig Zitronenschale dazu raffeln

3EL Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Basilikum.... fein hacken, zugeben

Salz, Pfeffer würzen, alles gut mischen  
Mit angefeuchteten Händen zu Baumnussgrossen Bällchen formen

3EL gehackte Nüsse oder Kernen fein hacken, Bällchen darin wenden

Auf ein kleines Pralinépapierchen legen und kühl stellen. Mit einem Zahnstocher versehen und evtl. mit Kräutern dekorieren.

Andrea Schwyn