

Partykürbis Frischkäseball



TIPP

Damit der Kürbis die Form behält, sollte er erst kurz vor dem Servieren aus der Folie geholt und fertig dekoriert werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 ERNTEKRONE Paprika
200 g LECKERROM Gouda
300 g Bergkäse
100 g VILLA GUSTO Parmesan
500 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
1 TL COOK! Chili
1 TL ERNTEKRONE Knoblauch
granuliert
1 TL COOK! Oregano
Eine Prise COOK! Pfeffer
-
1 Stiel der Paprika
Brot oder Cracker zum Dippen
Küchengarn

ZUBEREITUNG:

1. Den Strunk und das Kerngehäuse der Paprika entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Außerdem alle Käsesorten separat voneinander fein reiben.
3. Für mehr Stabilität den Frischkäse in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit herauspressen.
4. Anschließend geriebenen Gouda, Parmesan, Chili, Knoblauch, Oregano, Pfeffer und Paprikawürfel unter den Frischkäse mengen.
5. Eine Frischhaltefolie ausbreiten und den übrigen geriebenen Gouda darauf

verteilen – die Frischkäsemasse mittig daraufgeben und mit Hilfe der Folie eine Kugel daraus formen (die Enden der Folie dabei fest verschließen).

6. Um eine Kürbisform zu erhalten, 4 lange Fäden vom Küchengarn überkreuzend unterhalb der Kugel platzieren und die Enden oberhalb fest zusammenbinden.
7. Die vorbereitete Frischkäsekugel für 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen – danach behutsam das Garn und die Frischhaltefolie entfernen und den Paprikastiel mit einem Zahnstocher mittig hineinstecken.