
FETAKUGELN SÜSS-SCHARF MIT APRIKOSEN, FEIGEN, MANDELN UND KOKOSNUSSRASPELN

ca. 40 Stück



Zutaten

200 g Feta-Käse
1 EL natives Olivenöl extra
2 EL Kapern, zerkleinert
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
4 Dörraprikosen, fein geschnitten
2 Feigen, fein geschnitten
150 g Mandeln, gemahlen
Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben
80 g Kokosraspeln

Und so wird es gemacht ;-)

1 Den Feta-Käse mit einer Gabel zerdrücken bis er bröselig ist.

2 Das Olivenöl, die Kapern und den Knoblauch unter den Feta-Käse mischen.

3 Die fein geschnittenen Aprikosen, Feigen, die gemahlene Mandeln und den Pfeffer zugeben und alles erneut gut durchmischen.

Tipp

Wenn die Brotwürfel frisch getoastet sind, schmeckt es noch um eine Nuance herrlicher. (auch mit Brot von gestern.)

Und weiter ...

4 Walnussgrosse Kugeln formen und auf einen Teller legen.

5 Die Kokosraspeln in einen Teller geben, walnussgrosse Kugeln formen und diese rollen in den Kokosraspeln.

6 Frisches Brot in Stücke schneiden und mit einem Zahnstocher oder Stecker die Kugeln mit einem Stück Brot zusammen aufspießen und auf einem frischen Teller anrichten.

Küchen-Philosophie

Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt.

Jean Anthelme Brillat-Savarin