

Keitumer Frischkäsekugeln mit Paprika-Chutney

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Paprika
- 400 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Zucker
- 100 ml Roséwein
- 50 ml milder Essig
- 0.5 Zehe Knoblauch
- etwas Chili
- 1 Stück Ingwer
- 100 g scharzer Sesam
- einige Butterblumen-Blüten

Paprika halbieren, entkernen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Die Paprika im Ofen übergrillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Herausnehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Die Haut abziehen und die Paprika in feine Würfel schneiden.

Zucker in eine Pfanne geben und auflösen, bis er leicht braun wird. Den Roséwein dazugießen. Paprikawürfel, Essig, gepressten Knoblauch, geriebenen Ingwer und Chili hinzufügen und alles bei milder Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Den Ziegenkäse zu Bällchen rollen. Die Butterblumen gut waschen und die Blütenblätter abzupfen. Den Sesam auf einen Teller geben. Die Frischkäsebällchen in den Sesamkörnern und/oder den Blüten wälzen.

Das Chutney auf Teller füllen und die Ziegenfrischkäse-Kugeln darauf platzieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 07.03.2021

Koch/Köchin: Birgit Damer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen