



zzz_(kein Bild) Vegane Couscous Bällchen



40 Min.

Zutaten 4 Personen

Petrella Produkte



zzz_(kein Bild) Vegane Couscous Bällchen



40 Min.

So wird's gemacht

1. Couscous in Gemüsebrühe kochen, dann abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Karotte(n) reiben, Knoblauch schälen und sehr fein hacken, veganen Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Alles drei zusammen mit Paniermehl, veganem Ei, Salz und Pfeffer zu dem Couscous geben und gut verrühren.
4. Die Masse zu kleinen Kugeln formen und durch den Sesam rollen.
5. Die Bällchen für 20 min bei 180 °C Umluft im Backofen backen.
6. Petrella Peppasweet und Petrella Schnittlauch als Dip bereitstellen und mit den Bällchen servieren.