



Zutaten

80 g	Cashewkerne
60 g	eigelegte Tomaten
20 g	Frischkäse natur
10	Datteln ohne Stein
100 g	zarte Haferflocken
4	Scheiben luftgetrockneter Schinken
1 Spritzer	Zitronensäure
1 Prise	Steinsalz
1 Prise	Kurkuma
1 Prise	Chili
Etwas	frische Kräuter und Gänseblümchen für die Umhüllung der Balls

Zubereitung

1. Schinken und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
3. Alle Zutaten (außer Kräuter und Gänseblümchen) in einen „Multizerkleinerer“ geben oder ganz klein hacken, bis eine klebrige Masse entsteht.
4. Kleine Bälle daraus formen.
5. Kräuter fein klein hacken.
6. Die Bälle über die zerkleinerten Kräuter rollen.
7. Mit Gänseblümchen verzieren
8. Fertig zum Genießen