

Frischkäse-Schneemann

Zutaten:

Für den Schneemann:

- 300 g Frischkäse
- 150 g geriebener Käse (Gouda)
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Petersilie (gehackt)

Für die Deko:

- Frühlingszwiebeln
- Gurke (als Hut)
- Möhre (Hut und Nase)
- Petersilie (Haare)
- 5 Pimentkörner (Augen und Knöpfe)
- 7 Pfefferkörner (Mund)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den Frischkäse in eine Schüssel. Mische den geriebenen Gouda und die gehackte Petersilie unter.
2. Teile die Frischkäsemasse in eine größere und eine kleinere Portion. Rolle sie zu runden Kugeln und wälze sie in geriebenem Parmesan.
3. Lege die größere Kugel auf einen Teller. Stecke ein Holzstäbchen hinein. Stecke die Frühlingszwiebel als Schal und anschließend die zweite "Schneekugel" darauf.
4. Schneide eine Gurkenscheibe und ein dickeres Stück Möhre zurecht und setze sie als Hut auf die obere Kugel.
5. Gib deinem Frischkäse-Schneemann nun ein Gesicht: Ein Stück Möhre als Nase, Pimentkörner als Augen und Knöpfe sowie einen Mund aus Pfefferkörnern.
6. Serviere den Frischkäse-Schneemann zu Crackern oder Rohkost-Sticks.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

