

Okara-Käsekugeln mit Sesam

www.sojamat.com

Zutaten (für 8 Personen)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

400 g frisches Okara
250 g Edamer Käse oder Schafkäse
1 Ei
Okara-Brösel je nach Bedarf
Salz
Pfeffer
1 geschälte Knoblauchzehe
100 g Sesam
Olivenöl

Zubereitung

Den Käse würfelig schneiden und mit dem frischen Okara und dem Ei gut vermischen.



Knoblauchzehe pressen und mit Salz und Pfeffer unter die Masse mischen. Nun je nach Festigkeit die Okara-Brösel einrühren und etwas anziehen lassen. Mit dem Eisportionierer gleichmäßige Kugeln formen und in weißem Sesam wälzen. Anschließend in heißem Olivenöl goldgelb backen.

Tipp

Okara-Käsekugeln sind ein herrliches Fingerfood, passend zu Wein. Dazu reichen wir eine süß-saure Soße (gibt es in allen Asia Läden und im Sojahaushaus fertig zu kaufen).