DŽIUGAS®-Bällchen mit Salat



Zutaten

200 g	Quark
2 Zehen	Knoblauch
50 g	geriebener DŽIUGAS
2 EL	Streichkäse oder Mayonnaise
nach Belieben	Pfeffer
	verschiedene Blattsalate
1 Handvoll	Kirschtomaten
1/2 Glas	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft (ausgepresst)
nach Belieben	Salz, Pfeffer, Zucker, Honig
	geriebener DŽIUGAS
	gehackte geröstete Nüsse
	Schwarz-kümmel- oder Sesamsamen

Zubereitung

Geben Sie Quark, zerdrückten Knoblauch, Quark oder Mayonnaise und den geriebenen Džiugas in eine Schüssel und verrühren Sie alles zu einer glatten Masse. Mit Pfeffer würzen und mit nassen Händen walnussgroße Kugeln formen. Wälzen Sie einige Kugeln in gehackten Nüssen, andere in geriebenen Käse

und dritte in Schwarzkümmel oder Sesam. Geben Sie eine Mischung aus verschiedenen Blattsalaten und Tomaten auf Teller, geben Sie ein Dressing (vermischen Sie alle dazu bestimmten Produkte) hinzu und krönen Sie alles mit ein paar Käsebällchen.