



Alex's

Top 3

Rezepte

Käse-Drops

ZUTATEN:

- 100 – 120 g geriebene Käse (am liebsten Parmesan)
- 3 Eier
- ein Schuss flüssiges Kokos-Öl

ZUBEREITUNG:

- alles zu einem glatten Teig verrühren
- in einer Backmatte verstreichen
- ~ 20 min. bei 150 Grad Umluft garen (für kleine Formen – größere Formen brauchen länger)

gedörrte Rinderstreifen

ZUTATEN:

- 250 – 500 g Rindermuskelfleisch am Stück

ZUBEREITUNG:

- Fleisch im Tiefkühler anfrieren lassen
- mit scharfem Messer in dünne Scheiben schneiden
- im Dörrautomat ca. 8 Stunden (je nach Dicke & Größe der Stücke) trocknen

Käsekugeln

ZUTATEN:

- 200 g körnige Frischkäse
- 3 Eier
- ein Schuss flüssiges Kokos-Öl
- 90 g Kartoffelmehl

ZUBEREITUNG:

- alles zu einem glatten Teig verrühren
- in einer Backmatte verstreichen
- ~ 20 min. bei 150 Grad Umluft garen (für kleine Formen – größere Formen brauchen länger)

Napfgeplauder



Der Podcast zum Hunde-Napf und
darüber hinaus!



www.napfgeplauder.de



[instagram.com/napfgeplauder/](https://www.instagram.com/napfgeplauder/)



[facebook.com/napfgeplauder](https://www.facebook.com/napfgeplauder)