Käse-Bällchen am Stick

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Frischkäse, natur	200 g
Schafskäse	200 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Salzstangen	80 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pekannusskerne	80 g
Mandeln, gehackt	80 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Käsemasse
Zerkleinere 50 g Salzstangen fein. Hacke auch die Cranberries und den Schnittlauch fein. Du kannst dafür einen Multizerkleinerer nutzen oder sie mit dem Messer fein schneiden. Verrühre die zerkleinerten Zutaten mit dem Schafskäse und Frischkäse und würze die Masse mit je 1 Prise Salz und Pfeffer.

Tipp: Statt den Cranberries kannst du auch Feigen oder Aprikosen verwenden oder sie nach Belieben weglassen. Statt dem Schafskäse kannst du auch Hirtenkäse verwenden.

2. Käsebällchen
Zerkleinere die Pekannüsse fein und vermische sie mit den gehackten Mandeln. Gib sie flach auf einen Teller. Halbiere etwa 30 g Salzstangen. Portioniere die Käsemasse mit einem kleinen Eisportionierer und forme sie zu einer Kugel, wälze die Kugel in den gehackten Nüssen und spieße das Bällchen dann auf eine halbe Salzstange auf. Verarbeite so die ganze Masse zu Bällchen am Stick und serviere sie nach Belieben mit Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Nüssen und Käsewürfeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g