

## Käse-Mandel-Bällchen









## Zutaten

für 4 Portionen

Camembert	250 g
Schalotten	1 St.
Frischkäse, natur	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Senf	1 TL
Mandeln, ganz	125 g

## Zubereitung



- 1. Camembert würfeln und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken.
- 2. Camembert mit Frischkäse und Schalotte vermengen und mit Pfeffer und Senf abschmecken. Am besten ca. 45 Min. kühl stellen.
- 3. Mandeln hacken und in eine Schüssel geben. Mit 2 Teelöffeln kleine Portionen von der Käsemasse zu Kugeln formen und in den Mandeln wälzen. Holzspießchen hineinstecken und Käse-Mandel-Bällchen bis zum Servieren kühl stellen.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	408 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g