




Käse-Mandel-Bällchen

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	21 g	Fette	33 g