

Käsebällchen

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bergkäse	400 g
Gouda, alt	50 g
Parmesan, gerieben	50 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Backpulver	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paniermehl	3 EL
Öl	500 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Schöpfkelle, Küchenpapier

1. Käse entrinden und fein reiben. In einer Schüssel zusammen mit Eiern, Mehl, Backpulver und Pfeffer mischen. Käsemischung ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Aus der Käsemischung kleine Bällchen formen und in Paniermehl wälzen. Einen Topf mit Öl auf hoher Stufe erhitzen. Käsebällchen schwimmend darin ca. 3 Min. ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	646 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	51 g