

KÄSE-BÄLLCHEN AM STICK / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #94



- ANZEIGE -

Ihr braucht noch eine Finger-Food Idee für die Silvester-Party? Diese herzhaften Käseballchen sind ruckzuck zubereitet und dank der Salzstangen bleiben die Finger beim Essen sauber. Die Ballchen könnt ihr gut vorbereiten und dann auf dem Buffet servieren. Am besten steckt ihr die Salzstangen aber erst kurz vor dem Verzehr hinein, damit sie schön knackig bleiben.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 44

KÄSEMASSE

Zerkleinere die 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 Salz und Pfeffer.



Statt den Cranberries kannst du auch Feigen oder Aprikosen verwenden oder sie nach Belieben weglassen.

Statt dem Schafskäse kannst du auch Hirtenkäse verwenden.

KÄSEBÄLLCHEN:

- 50 g** Salzstangen
- 50 g** Cranberries
- 20 g** Schnittlauch
- 200 g** Schafskäse
- 200 g** Frischkäse
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

ZUM WÄLZEN:

- 80 g** Pekannüsse
- 80 g** Mandeln (gehackt)
- 30 g** Salzstangen

KÄSEBÄLLCHEN

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