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
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g