



# 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	
Paniermehl	3 EL
Öl	500 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Schöpfkelle, Küchenkrepp

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