



# Lachs-Bällchen mit Honig-Senf-Frischkäse und Dill

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🥣 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Räucherlachs	40 g
Frischkäse, natur	200 g
Paniermehl	3 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Salzstangen	24 St.

## Zubereitung

1. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Lachs sehr fein hacken.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Dill, Senf und Honig vermengen. Lachs zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf. ca. 5–10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.
3. In jedes Lachs-Bällchen jeweils eine Salzstange stecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	141 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g