

Frischkäse-Nuss-Schinken-Bällchen



Einkaufsliste:

300g Frischkäse – Géramont-FrischGenuss

100g gehackte Mandeln

50g Serrano Schinken

1TL schwarzer Pfeffer

1TL Butter

1EL gehackter Schnittlauch

Prise Salz

2EL Olivenöl

Schnittlauch zum Verzieren

So wird's gemacht

Zunächst den Schinken ganz fein hacken/ in dünne, kleine Stücke schneiden. Schnittlauch hacken. Butter in der Pfanne schmelzen, Schinken hinzugeben und leicht anbraten. Mandeln und Schnittlauch sowie Gewürze hinzugeben und alles anrösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Olivenöl in eine Schale geben und Hände mit dem Olivenöl einreiben (so bleibt der Frischkäse nicht an den Händen). Je ca. einen Teelöffel voll Frischkäse mit den Händen zu einer Kugel rollen und in der Nuss-Masse wälzen. Auf einen Teller legen. So fortfahren bis die Masse aufgebraucht ist. Gerne auch zwei Mal in der Masse wälzen, zwischendrin noch einmal rund rollen.

Für min. 30 Minuten kalt stellen. Auf Schnittlauch gebettet servieren.