

Rezept

# ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN

Ein Rezept von ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>12 Stängel</b> Dost (mit möglichst vielen Blüten)	<b>4</b> Bio-Limetten
<b>400 g</b> Ziegenfrischkäserolle	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Ackersenfsamen
<b>ca. 600 ml</b> Olivenöl	<b>5 EL</b> kleine Kapern

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (750 ml, ergibt ca. 20 Bällchen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Dost waschen und trocken schütteln, 2 Stängel beiseitelegen. Von den restlichen Stängeln die Blüten abzupfen und auf einen Teller geben. 2 Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die übrigen Limetten möglichst dünn schälen, ohne die weiße Haut mit abzuschälen. Die Schale in breite Streifen schneiden.
2. Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Limettenschale zerdrücken. Aus der Masse ca. 20 Bällchen formen, dabei jeweils einige Dostblätter als Füllung einarbeiten. Die Dostblüten und Ackersenfsamen über die Bällchen streuen und leicht andrücken.
3. Die Frischkäsebällchen mit den Limettenschalenstreifen und den beiseitegelegten Doststängeln in das heiß ausgespülte Glas geben. Das Olivenöl darübergießen und die Kapern hinzufügen. Die Bällchen zugedeckt 2 Tage ziehen lassen. Dazu schmeckt am besten frisches Landbrot.