

Rezept

## Ziegenkäse-Bällchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Bällchen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>5</b> getrocknete Soft-Datteln (entsteint)	<b>30 g</b> Pistazienkerne
<b>2 EL</b> Mohnsamen	<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>250 g</b> Ziegenfrischkäse	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Datteln klein würfeln und beiseitestellen. Die Pistazienkerne klein hacken und auf einen kleinen Teller geben. Die Mohnsamen und das Paprikapulver ebenfalls jeweils auf einem kleinen Teller verteilen.

---

2. Ziegenkäse mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Teelöffel eine etwa walnussgroße Menge davon abstechen und zwischen den Handflächen zu einem Bällchen rollen, dabei etwa 1/3 TL gehackte Datteln in die Mitte der Kugel geben. Die restlichen Ziegenkäse-Bällchen auf die gleiche Weise zubereiten, dabei ein Drittel der Kugeln in den Mohnsamen, das zweite Drittel im Paprikapulver und den Rest in den gehackten Pistazien wälzen. Die Ziegenkäse-Bällchen bis zum Servieren kühl stellen.