

Rezept

Ziegenkäse-Bällchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Bällchen, am 27.04.2024

Zutaten

5 getrocknete Soft-Datteln (entsteint)	30 g Pistazienkerne
2 EL Mohnsamen	1 EL edelsüßes Paprikapulver
250 g 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.