

# Rezept: Frischkäsebällchen - 3 Sorten

## Zutaten für etwa 6 bis 8 Frischkäsebällchen

- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 1 bis 2 EL Mandeln, gehackt | hier sind auch andere gehackte Nussorten denkbar
- Paprikapulver, Edelsüß
- 1 bis 2 EL Schnittlauch oder Petersilie | frisch oder getrocknet

**Tipp:** Du kannst natürlich auch anderer Toppings für deine Frischkäsebällchen verwenden: Pfeffer, andere Kräuter und Nüsse, Paprikastückchen oder ähnliches.

**Hilfsmittel:** Küchenmesser | Schneideunterlage | Schüssel | Löffel | optional: Einmalhandschuhe

**Nährwertangaben pro 100 g:** 269 kcal | 5 g KH | 7 g E | 24 g F

**Abkürzungen:** EL = Esslöffel | g = Gramm | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

## Zubereitung

1. Schnittlauch säubern und fein hacken.
2. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren. Sollte der Frischkäse zu fest sein, kannst du 1 bis 2 EL Pflanzendrink oder Wasser hinzufügen.
3. Mit den Händen den Frischkäse zu Kugeln - also Bällchen - formen. Danach jeweils in Schnittlauch und Mandeln wälzen. Die übrigen Frischkäsebällchen mit Paprikapulver bestreuen.
4. Bis zum Verzehr solltest du die Frischkäsebällchen kühl stellen.

**Haltbarkeit & Lagerung:** Innerhalb von etwa 2 Tagen verzehren. Kühl lagern.



*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram  
mit @kapforever #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken