



Benötigte Zutaten

Für die Bällchen

300 g **Premium Frischkäse**
(wahlweise Natur oder
Kräuter)

70 g **Original Almkönig (grob
gerieben)**

40 g Semmelbrösel

1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zum Einlegen

1 Chilischote (gehackt)

1 EL Senfkörner
Pfefferkörner

500 ml Olivenöl

Eingelegte Frischkäse-Bällchen

Friskäse und Käse machen es sich in einer Marinade aus Olivenöl, feuriger Chili sowie Senf- und Pfefferkörnern gemütlich. Eingelegter Käse punktet mit intensivem Aroma und Vielseitigkeit. Ob zu Salat, zur Jause oder pur gesnackt – das schmeckt!

Anleitung

1. Den Friskäse glattrühren, mit geriebenem Almkönig und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit feuchten Händen Bällchen aus der Masse formen.
3. Schnittlauch waschen, trocknen und kleinhacken und die Bällchen darin wälzen.
4. Die Bällchen mit gehackten Chilischoten, Senf- und Pfefferkörnern in ein großes Glas geben und mit Olivenöl bedecken. Das Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren, so hält es sich eine Woche bis zehn Tage frisch.

Tipp: Die Friskäsebällchen auf buntem Sommersalat servieren – das Öl lässt sich ideal als Basis für ein Dressing verwenden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at