



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Frischkäse-Bällchen



Einkaufsliste:





Frischkäse, 600 g
Ziegenfrischkäse, 300 g
Schmand, 200 g
Creme Fraiche, 100 g
Griech. Sahnejoghurt, 10 %, 50 g
Radieschen, 12
Schalotten, 8
Spitzpaprika, 1 rote
Paprika, 1 gelbe
Glattpetersilie, 1 Bund
Basilikum, 1 Bund
Thymian, 6 Stängel
Schnittlauch, 1 Bund
Frühlingszwiebeln, 4
Zitrone, 1 Bio
Meerrettich, frisch am Stück, ca. 100 g
Parmesankäse, am Stück, ca. 50 g
geröstetes Paprikapulver
Chiliflocken
Majoran
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - Bayerische Frischkäse-Bällchen

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
		 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Radieschen in kleine Würfel schneiden,
- Schalotten klein schneiden,
- ca. 1 min. in heißem Wasser blanchieren,
- abtropfen und abkühlen lassen,
- Paprikaschoten mit dem Sparschäler enthäuten,
- entkernen, weiße Trennwände entfernen,
- Fruchtfleisch nach rot und gelb getrennt in kleine Würfel schneiden,
- Glattpetersilie und Basilikum klein schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen,
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden,
- Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Meerrettich schälen und fein raspeln,
- Parmesankäse fein reiben

Bayerische Radieschenbällchen:

- in einer Schüssel 150 g Frischkäse, 100 g Schmand, 2 EL Radieschenwürfel und 1 EL Schalotten glatt rühren,
- mit 1 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken,
- mit 2 Teelöffeln gegeneinander gedreht Nocken formen,
- mit nassen Händen daraus kleine Bällchen formen,
- in den restlichen Radieschenwürfeln wälzen und
- im Kühlschrank aufbewahren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Paprikabällchen:

- in einer Schüssel 150 g Ziegenfrischkäse, 100 g Creme Fraiche, 2 EL gelbe Paprikawürfel und 1 EL Schalotten glatt rühren,
- mit 1 EL Rapsöl, 1 EL geröstetem Paprikapulver, Salz und Chiliflocken abschmecken,
- zu kleinen Bällchen formen (s.o.),
- in den restlichen roten Paprikawürfeln wälzen und
- im Kühlschrank aufbewahren

Bayereische Kräuterbällchen:

- in einer Schüssel 200 g Frischkäse, 50 g griechischen Joghurt, 1 EL Schalotten, Petersilie, Basilikum und Thymian glatt rühren,
- mit 1 EL Rapsöl, 1 TL Zitronensaft, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken,
- zu kleinen Bällchen formen (s.o.),
- in den restlichen Kräutern wälzen und
- im Kühlschrank aufbewahren

Bayerische Schnittlauchbällchen:

- in einer Schüssel 150 g Ziegenfrischkäse, 100 g Schmand, 1 EL Schalotten, 3 EL Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln glatt rühren,
- mit 1 EL Rapsöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken,
- zu kleinen Bällchen formen (s.o.),
- in den restlichen Schnittlauchröllchen wälzen und
- im Kühlschrank aufbewahren

Bayerische Meerrettichbällchen:

- in einer Schüssel 250 g Frischkäse, 1 EL Schalotten, 2 EL frisch geriebener Meerrettich, 1 EL Radieschenwürfel, 1 EL Frühlingszwiebeln und 1 EL Parmesankäse glatt rühren,
- mit 1 EL Rapsöl, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,
- zu kleinen Bällchen formen (s.o.),
- in dem restlichen geraspelten Meerrettich wälzen und
- im Kühlschrank aufbewahren

Tipps:

- Jeweils 5 verschiedene Bällchen in flachen Gläsern mit einem kleinen Bambusspieß servieren.
- Die Frischkäse-Bällchen harmonieren sehr gut mit den restlichen Gerichten der Bayerischen (Abend-) Brotzeit und verführen die Gäste zum Naschen.