

Käsebällchen

Zutaten: (für 4 Personen)

200 g Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse

2 angeschlagene Eiweiß

1 Spritzer Zitronensaft

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlener, weißer oder schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

Den Hartkäse fein reiben.

Das Eiweiß nicht zu fest schlagen, es sollte kein Eischnee werden.

Den Hartkäse mit dem Zitronensaft vorsichtig unter das Eiweiß heben und würzen.

Den Käseteig mit den Händen zu kleinen Bällchen abdrehen.

Die Bällchen in heißem Fett goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.

Tipp: Als Vorspeise nicht mehr als 2 bis 3 Käsebällchen pro Person servieren.

