

# Käsebällchen

## Zutaten | ca. 25 Stück

250 g	geriebener Emmentaler
150 g	geriebener Gouda
100 g	Mozzarella
2	Eier
2 EL	Mehl
½ Pck.	Backpulver
100 g	Semmelbrösel zum Wälzen
etwas	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
	Rapsöl zum Frittieren

Nach Belieben mit anderen Zutaten aufpeppen:

Zum Beispiel: Röstzwiebeln, Schinkenwürfel, Chiliflocken, gehackte Kräuter oder kleingeschnittene Peperoni

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Ruhezeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Mozzarella fein schneiden.
- Geriebenen Emmentaler, Gouda und Mozzarella in eine Schüssel geben.
- Eier, Mehl und Backpulver hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wärzen und zu einer Masse verkneten. Die Käsemasse im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Aus der Käsemasse kleine, runde Bällchen formen und darin wälzen.
- Öl in einem Topf erhitzen. Die Käsebällchen mit einer Schaumkelle vorsichtig ins heiße Öl geben und für ein paar Minuten frittieren, bis sie goldbraun werden.
- Käsebällchen mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Tipp:

Die Käsebällchen alternativ in der Heißluftfritteuse (15 Min., 180°C) oder im Backofen (16-18 Min., 180°C) zubereiten.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g (ohne frittieren)::

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
309,7 kcal	23,4 g	7,5 g	20,4 g	717,7 mg