Käse-Lauch-Bällchen

Zutaten für ca. 20-25 Bällchen:

- 200 g Frischkäse
- 100 g geriebener Käse z.B. Gouda
- 2 Lauchstangen
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel (Mais)
- 1TL Salz
- ½ TL Peffer
- ½ TL Paprikapulver
- 2 EL Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Wasche den Lauch gründlich und schneide ihn in feine Ringe, die du anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne anbrätst, bis sie weich sind. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. In einer größeren Schüssel vermischt du den Frischkäsen, den Käse, die Eier und die Gewürze.
3. Wenn der Lauch gut abgekühlt ist, gibst du ihn ebenfalls in die Schüssel und vermengst alles gut.
4. Anschließend fügst du nach und nach die Semmelbrösel hinzu, bis du eine angenehm formbare Masse erhälst.
5. Forme durch das Rollen zwischen deinen Händen kleine Bällchen und lege sie auf einen Teller.
6. Erhitze in einer Pfanne das Öl und brate die Bällchen rundherum darin goldbraun. Alternativ kannst du die Bällchen auch für ca. 20 Minuten im Backofen bei 180 C backen.
7. Nachdem du die Bällchen aus der Pfanne auf einem Küchenpapier hast abtropfen lassen, kannst du sie warm oder bei Zimmertemperatur servieren.



