



Käseballchen-Küken

Zutaten

- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Käse, gerieben
- 1 TL Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpulver
- 5 g Schnittlauch, gehackt

Für die Dekoration

- 5 Oliven
- Karotte(n)
- 50 g Käse, gerieben
- 11 Cracker, rund

Zubereitung

Alle Käseballchen-Zutaten gut miteinander vermischen und zu Kugeln formen. Bei der angegebenen Menge erhält man ca. 11 Stück. Die Ballchen in den Kühlschrank stellen, solange die Dekoration vorbereitet wird.

Für die Dekoration mithilfe eines Strohhalmes aus den Oliven Augen stechen. Die Karotte in dünne Scheiben schneiden und aus diesen Scheiben kleine Dreiecke für die Schnäbel und leicht größere Dreiecke für die Füße schneiden.

Die Käseballchen im geriebenen Cheddar wälzen, um sie komplett damit zu umhüllen. Je zwei „Füße“ auf den Crackern platzieren, die Cheddar-umhüllten Käseballchen darauf setzen und diese jeweils mit den „Augen“ und „Schnäbeln“ bestücken.

Gutes Gelingen!