

Für 12 Stück

BÄLLCHEN

- 80 g Doppelrahmfrischkäse
- 80 g geriebener Parmesan
- 30 g weiche Butter
- einige Spritzer Worcestersoße
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 2 Stiele Kerbel
- 1 Stiel Estragon
- 20 g gehackte, geröstete Haselnusskerne
- Salz, Pfeffer
- 12 Salzcracker

FÜR DIE BÄLLCHEN den Frischkäse mit Parmesan, Butter und Worcestersoße mit einem Handrührer glatt rühren. Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit den Nüssen unter die Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Masse 12 Kugeln rollen, auf die Cracker setzen und servieren. Tipp: Im Sommer die Käseballchen vor dem Servieren mit Thymianblüten bestreuen.

KRÄUTER-KÄSE-BÄLLCHEN MIT CRACKERN

