

Skandinavische Käsebällchen mit gerösteten Mandeln

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Pikant, herzhaft, einfach und schnell

Zutaten

- 200g Blauschimmelkäse „Bavaria Blue“
- 100g Philadelphia Frischkäse o. Ä.
- 80 g Mandelblättchen
- 4 Spritzer Worcestersoße
- 1 Bund gehackte, glatte Petersilie
- Etwas Cayenne Pulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blauschimmelkäse mit dem Frischkäse, der Petersilie, etwas Cayenne und Worcestersoße glatt verrühren.

Schritt2

Die Masse zunächst für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt3

Die Mandelblättchen in einer Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und auf einem flachen Teller verteilen.

Schritt4

Die Bällchen oder Nocken mit einem Teelöffel formen und in den Mandeln wälzen. Vor dem Servieren wiederum kalt stellen, damit sich die Aromen gut verbinden können.

Schritt5

Dazu passt knuspriges Baguette.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach und schnell, pikant, skandinavisch, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/skandinavische-kaesebaellchen-mit-geroesteten-mandeln/>