

# Bunte Käsebällchen



## Zutaten

200g Schönegger Käsebällchen, natur

### Zutaten zum Wälzen:

#### Speckbällchen

Schönegger Bauernschinken geschnitten, fein gewürfelt und in der Pfanne kross angebraten  
Geröstete Zwiebeln (selbstgemacht oder fertig)

#### Kräuterbällchen

Verschiedene frische Kräuter wie Dill, Kresse, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, etc., fein gehackt

#### Blütenbällchen

Essbare Blüten oder Gewürz-Blütenmischung

#### Mediterrane Bällchen

Pistazien, fein gehackt  
Getrocknete Tomaten, fein gewürfelt

#### Süße Bällchen

Walnüsse, fein gehackt und in der Pfanne angeröstet  
Schönegger Sommerblütenhonig (Falls der Honig nicht flüssig genug ist, einfach etwas erwärmen)

## Zubereitung

*Die verschiedenen Zutaten vorbereiten und auf kleinen Tellern für die jeweiligen Bällchen geben.  
Schönegger Käsebällchen in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und ggf. mit den Händen zu einer Kugel nachformen. Danach in dem Teller mit den gewünschten Zutaten wälzen und auf einer Platte servieren. Die bunten Käsebällchen lassen sich gut am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.*

**Viel Spaß beim Nachmachen!**