

## Frischkäsebällchen



**Vorspeise**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 12 Portionen

150 g Frischkäse  
100 g Ziegen- oder Schaffrischkäse  
50 g Butter  
Kräuter nach Geschmack  
Salz, Pfeffer  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Gehackte steirische Kürbiskerne

### Zubereitung

Den Frischkäse mit Butter und Schaf- oder Ziegenfrischkäse, sowie etwas Kürbiskernöl gut vermengen. Masse würzen, Kräuter hacken, dazugeben und gut untermischen. Aus dieser Masse kleine Bällchen formen und in gehackten Kürbiskernen wälzen.

Tipp: Anstatt gehackter Kürbiskerne können auch gehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse), Saatenmischungen (Sonnblumenkerne, Leinsamen, Sesam) oder getrocknete Blüten verwendet werden.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**