Käseböllchen aus der Heißluftfritteuse

Die Käseböllchen aus der Heißluftfritteuse sind ein tolles Fingerfood für die nächste Party, als Beilage oder einfach zum Snacken – mit diesem Rezept gelingen sie garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

250 g	Emmentaler (gerieben)
100 g	Parmesan (gerieben)
150 g	Goudakäse (gerieben)
2 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
	Paniermehl (feine Semmelbrösel)
	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Käseböllchen aus der Heißluftfritteuse** den Emmentaler, Gouda und Parmesan reiben und in einer Schüssel vermischen. Eier, Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Aus der Käsemasse kleine Kugeln formen. Ergibt je nach Größe etwa 20 Bällchen, diese leicht mit Öl bepinseln oder einsprühen. Den Garkorb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen und ebenfalls mit etwas Öl bestreichen. Die Käseböllchen bei 180 °C für zirka 15 Minuten goldbraun backen, bis sie außen knusprig und innen schön geschmolzen sind.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Die Käsebällchen sparsam mit Salz würzen. Mit frischem Dip wie Sour Cream, Knoblauch-Dip oder Salsa servieren. Ein idealer Snack für gemütliche Abende oder als Highlight auf jedem Buffet.