DENNER

Apéro-Käseplatte mit selbst gemachtem Käseball



Was ist besser als Käse? Ein ganzer Käseball! Dieser ist das Herzstück unserer bunten Apéro-Platte und richtig einfach in der Zubereitung.

Für Leute, die ihre Gäste gerne kulinarisch *und* optisch verwöhnen, dafür aber keine Ewigkeit in der Küche stehen möchten, haben wir einen tollen Apéro-Tipp: Man mische Kräuter-Tartare mit geriebenem Appenzeller, füge gehackte Frühlingszwiebeln und Gewürze hinzu, wälze das Ganze in einer brösligen Mischung aus Pistazien und Salzbrezeli – et voilà, fertig ist der Käseball!

Nach einer Kühlzeit von mindestens 1½ Stunden wird die Käsekugel auf einer Apéro-Platte mit weiteren Lieblingskäsesorten und passenden Zutaten angerichtet. Wir empfehlen knuspriges Brot oder Cracker; auch süsse Komponenten wie frische Früchte, Dörrobst oder Konfitüren dürfen nicht fehlen. En Guete!

Weitere leckere Apéro-Ideen findet ihr in der Kategorie Apéro und Vorspeise.

Käseball

- 350 g Tartare Kräuter & und Knoblauch, gekühlt
- ½ TL scharfe Sauce, z.B. Sriracha
- ⅛ TL Muskatnuss
- 1 Frühlingszwiebel, nur den grünen Teil, klein gehackt
- 40 g Appenzeller, fein gerieben
- 15 g Peterli, fein gehackt
- 30 g Salzbrezeln
- 30 g geröstete ungesalzene Pistazien

Apéro-Platte

- Hart- und Weichkäse nach Wahl
- Feigensenf, Chutney, Konfitüre oder Ähnliches
- Früchte (Trauben, Feigen, Äpfel ...)
- Dörrobst (getrocknete Aprikosen, Cranberrys ...)
- Nüsse nach Wahl
- Krustiges Brot, Brezel, Crackers oder Ähnliches
- Antipasti

1. Tartare mit scharfer Sauce und Muskatnuss mit einem Handmixer kurz aufschlagen.
2. Frühlingszwiebel, Appenzeller und Peterli daruntermischen.
3. Salzbrezeln und Pistazien in einen Plastiksack geben und mit einem Nudelholz zerstampfen. Die Mischung in einen tiefen Teller leeren.
4. Die Käsemischung in Frischhaltefolie einwickeln und zu einer Kugel formen. Die Kugel vorsichtig aus der Folie nehmen und in der Bröselmischung wälzen.
5. Den Käseball mindestens 1½ Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
6. Für die Apéro-Platte den Käseball mit den restlichen Zutaten auf einem schönen Brett anrichten.

Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten (exkl. Kühlzeit)



Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Intensives Granatrot. Aromen von roten Beeren und Süssholz. Im Mund geschmeidig und voll, mit seidigen Tanninen und lang anhaltendem Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen