



# Kalifornische Käsebällchen



## Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Walnüsse in der Küchenmaschine oder mit Hilfe des Stabmixers vermengen bis die Masse glatt ist. Masse im Kühlschrank abkühlen lassen bis sie leicht fest geworden ist.
2. Anschließend zu einer runden Kugel formen und in den gerösteten Walnüssen rollen bis sie gleichmäßig mit Nüssen bedeckt ist. In Plastikfolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren bis die Kugel kalt ist. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Crackern, Brot und Gemüse-Sticks servieren.

**Tipp:** Hält sich im Kühlschrank bis zu fünf Tage.

## Zutaten für 1 Portionen :

- 750 g gemahlener weißer Cheddar-Käse
- 125 ml weiche Butter
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 TL Dijon Senf
- $\frac{1}{2}$  TL Zwiebelpulver
- 2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Portwein oder Sherry (optional)
- 150 g Walnüsse, in einer trockenen Pfanne geröstet