Walnuss-Käse Kugeln

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	295 kcal/ 1.230 kJ	Fett:	27 g
Eiweiß:	11 g	Davon gesättige Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	3	ungesättige Fettsäuren:	15 g

Zutaten für 12 Portionen :

- 340 g Frischkäse
- 340 g Feta, zerbröckelt
- 1 $^{1}/_{2}$ EL sonnengetrocknete Tomaten, fein gehackt
- 1 $^{1}/_{2}$ TL geriebene Zitronenschale
- 1 $^{1}/_{2}$ TL frischer gehackter Oregano
- 36 entsteinte Kalamata-Oliven
- 200 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 12 frische Zweige Oregano für die Dekoration

Zubereitung:

1. Frischkäse, Feta, Tomaten, Zitronenschale und Oregano vermischen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.

2. Mit einem Esslöffel eine kleine Portion der Käsemischung nehmen, eine Olive hineindrücken und eine Kugel formen. In dieser Weise 36 Kugeln herstellen.

3. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine hacken und auf einen flachen Teller geben. Anschließend jede Käse-Kugel in den Nüssen wenden, bis diese vollständig bedeckt sind. Anschließend die Kugeln kalt stellen.

4. Jeweils drei Kugeln auf einen Teller oder in ein Martiniglas geben und mit einem kleinen Zweig Oregano dekorieren. Zusammen mit etwas Fladenbrot oder Crostinis servieren.

Tipp: Die Walnuss-Käse-Kugeln können bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.