Cranberry-Käseballchen mit Ricotta



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Ricotta, Gorgonzola und getrocknete Cranberries in einer Schüssel vermengen. Aus der Masse 9 bis 10 gleichgroße Bällchen formen, auf eine mit Backpapier ausgelegten Form legen und für 2 Stunden kaltstellen.
2. Anschließend die Pekannüsse bei 180 °C 30 Minuten backen lassen und danach klein hacken.
3. Nun die Bällchen in den gehackten Nüssen wälzen.
4. Zu guter Letzt als Stiel Salzstangen in die Käseballchen stecken.

Zutaten



Für 9-10 Käseballchen:

- 240g GOLDSTEIG Ricotta
- 120g Gorgonzola
- 50g Getrocknete Cranberries
- 70g Pekannüsse
- Salzstangen