



KÄSEBÄLLCHEN MIT GUINNESS BIER UND KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN

300 g	Schalotte(n), in Spalten geschnitten
80 ml	Olivenöl
50	Weißer Balsamico-Essig
500 ml	Guinness Bier
20 g	Knoblauchpaste
	Thymian, gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE KÄSEBÄLLCHEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Excalibur 50th Anniversary Cheddar, gerieben
150 g	Frischkäse
80 g	Butter, geschmolzen
20 g	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer

ZUM WÄLZEN

	Haselnüsse, geröstet, gehackt
	Pistazien, geröstet, gehackt
	Pecannuss, geröstet, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die karamellisierten Schalotten: Schalotten in Olivenöl ansautieren, Guinness Bier dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Weißen Balsamico Essig, Knoblauchpaste, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken.
2. Für die Käsebällchen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Karamellisierte Schalotten, geriebenen Excalibur 50th Anniversary Cheddar und restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Aus der Masse Kugeln formen und in den gehackten Nüssen wälzen.