



Käse-Blumenkohl Bällchen

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg kleine Kartoffeln
- frische Gartenkresse

Blumenkohl-Käse Bällchen (ca. 14 Stk):

- 400 g Blumenkohl
- 150 g Maisgrieß
- 2 Eier
- 100 g [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 Monate gereift](#)
- 1 Rote Zwiebel

- **3** Knoblauchzehen
- **1 TL** Salz
- Prise Pfeffer

Salat:

- **200 g** Blattsalat
- **2** Feigen
- **2** gelbe Karotten
- **4 EL** Apfelessig
- **3 EL** Olivenöl
- **4 EL** Wasser
- **2 TL** Senf
- **1 TL** Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Dip

- **150 g** Griechischer Joghurt
- **25 g** [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., mind. 6 Monate gereift](#)
- Messerspitze Chiliflocken
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Papier auslegen. Die Kartoffeln waschen und auf das Backblech legen.
2. Den Blumenkohl mit Hilfe einer Küchenmaschine auf geringer Stufe zu Bröseln verarbeiten (optional mit einem scharfen Messer sehr fein hacken). Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den Käse mit Hilfe einer Küchenreibe fein reiben. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und die Zutaten gut miteinander vermengen. Wenn die Masse noch zu nass ist, noch etwas Maisgrieß hinzufügen.
3. Mit den Händen gleich große Bällchen formen und in Maisgrieß wälzen – dadurch werden sie besonders knusprig. Anschließend zu den Kartoffeln auf des Backblech legen und bei 180°C Ober- und Unterhitze 30-40 Minuten goldbraun backen.
4. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen. Für den Dipp den Käse mit Hilfe

einer Küchenreibe fein reiben. Anschließend mit den anderen Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Blattsalat waschen, trocken schleudern und zerpfücken. Die Karotten waschen und mit Hilfe eines Küchenhobels in feine Scheiben schneiden. Die Feigen waschen, vierteln und in feine Spalten schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend auf 4 Schüsseln verteilen und mit Dressing beträufeln.
6. Die gekochten Kartoffeln noch warm halbieren. Gemeinsam mit den Blumenkohl-Käse Bällchen ebenso auf vier Schüsseln verteilen. Anschließend mit je einem Esslöffel Dipp und etwas Gartenkresse garnieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!