



Camembert-Bällchen

mit Thüringer Kochschinken

Zutaten für 3-4 Personen:

1 Packung (150 g) WOLF Thüringer Kochschinken
ca. 200 g Camembert
2 Eier
Paniermehl

So wird's gemacht:

1. Kochschinken und Camembert in kleine Würfel schneiden.
2. Beides in einer Schüssel gut vermengen und anschließend zu kleinen Bällchen formen.
3. Bällchen zuerst im verquirlten Ei und dann in Paniermehl wenden.
4. Airfryer-Korb mit Backpapier auslegen und die Bällchen darauf platzieren.
5. Bei 200 °C im Airfry-Programm 15–20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben