

Pizza Bällchen

Zutaten für 50 Stück:

- 250 g Dinkelmehl
- 500 g Magerquark
- 100 g Röstzwiebeln
- 150 g Mais (1 kleine Dose)
- 200 g geriebener Käse
- 1 Paprika
- 3 EL Pizzagewürz
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- ½ Päckchen Backpulver



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 27 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Petersilie und die Paprika. Schneide die Paprika in kleine Würfel. Hacke die Petersilie klein.
2. Gib das Mehl, den Quark, das Backpulver, die Röstzwiebeln, den Mais und den geriebenen Käse in eine Schüssel und verknete sie gut mit den Paprikawürfeln und der Petersilie. Würze den Pizzabällchen Teig mit Pizzagewürz oder Salz.
3. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Forme mit Hilfe von 2 Teelöffeln 50 kleine Bällchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Backe die Pizzabällchen im Backofen für 12 Minuten.

Pizzabällchen Thermomix Zubereitung:

1. Wasche die Petersilie und die Paprika. Zerkleinere sie im Mixtopf 5 Sekunden auf Stufe 5.
2. Gib die anderen Zutaten hinzu und knete alles 2 Minuten auf Knetstufe.
3. Heize den Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze auf.
4. Forme 50 kleine Bällchen aus dem Teig und backen sie für 12 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

